



# भारत का राजपत्र

## The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)

PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 126]

नई दिल्ली, बुधवार, मार्च 21, 2012/चैत्र 1, 1934

No. 126]

NEW DELHI, WENDESDAY, MARCH 21, 2012/CHAITRA 1, 1934

## कृषि मंत्रालय

(कृषि एवं सहकारिता विभाग)

## अधिसूचना

नई दिल्ली, 21 मार्च, 2012

सा.का.नि. 238(अ).—कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिह्नांकन) अधिनियम, 1937 (1937 का 1) की धारा 3 द्वारा यथा अपेक्षित फल और सब्जियाँ श्रेणीकरण और चिह्नाकन (संशोधन) नियम, 2011 का प्रारूप भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग-II, खण्ड 3, उप-खण्ड (i) में अधिसूचना सं. सा का नि 799(अ); तारीख 9 नवम्बर, 2011 द्वारा प्रकाशित किया गया था जिसमें ऐसे सभी व्यक्तियों से जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना थी, उस तारीख से, जिसको भारत के राजपत्र में प्रकाशित उक्त अधिसूचना की प्रतियाँ जनता को उपलब्ध करा दी गई थीं, पैतालिस दिन के भीतर आक्षेप और सुझाव मांगे गए थे;

और, उक्त अधिसूचना की प्रतियाँ तारीख 20 नवम्बर, 2011 को जनता को उपलब्ध करा दी गई थीं;

और, उक्त प्रारूप नियमों के संबंध में जनता से प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर सम्यक् रूप से विचार कर लिया गया है;

अतः, अब, केन्द्रीय सरकार कृषि उत्पाद (श्रेणीकरण और चिह्नांकन) अधिनियम, 1937 (1937 का 1) की धारा 3 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करत हुए और सेब श्रेणीकरण और चिह्नाकन नियम, 1984 को उन बातों के सिवाय अधिक्रांत करते हुए जिन्हें ऐसे अधिक्रमण से पहले किया गया है या करने का लोप किया गया है, निम्नलिखित नियम बनाती है, अर्थात् :—

1. (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम फल और सब्जियाँ श्रेणीकरण और चिह्नांकन (संशोधन) नियम, 2012 है।

(2) ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

2. फल और सब्जियाँ श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 2004 में,—

(क) नियम 4 में, “अनुसूची 2 से 42” शब्दों और अंकों के स्थान पर “अनुसूची 2 से 50” शब्द और अक रखे जाएंगे;

(ख) अनुसूची “42” के पश्चात् निम्नलिखित अनुसूचियाँ अंतःस्थापित की जाएंगी, अर्थात् :—

## अनुसूची-43

## सेबों का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी

1. सेब रोजेसी परिवार की मेलस प्यूमिला मिल या मेलस सिलवेस्ट्रिस मिल या मेलस डोमेस्टिका बोर्क की किस्मों (चुने हुए प्रकारों) से अभिप्राप्त होंगे ।
2. न्यूनतम अपेक्षाएः—
  - (i) सेब निम्नानुसार होंगे—
    - (क) सम्पूर्ण, उसमें घुंडी को अक्षत रखते हुए डंठल फल के निकट तक अक्षत होना चाहिए, काट स्पष्ट होना चाहिए और उससे समीपवर्ती छिलके को क्षति नहीं होनी चाहिए ।
    - (ख) सुदृढ़;
    - (ग) ठोस, सड़न या क्षय से प्रभावित नहीं होना चाहिए जिससे वह उपभोग के लिए अनुपयुक्त हो जाए;
    - (घ) स्वच्छ, किसी दृश्यमान बाह्य पदार्थ से मुक्त;
    - (ङ) पपड़ी से मुक्त;
    - (च) नाशक जीव या बीमारियों से कारित क्षति से मुक्त जो उत्पाद के साधारण रूप को प्रभावित करते हैं ।
    - (छ) शीतागार से हटाए जाने के बाद के संघनन को छोड़कर असामान्य बाहरी नमी से मुक्त;
    - (ज) बाह्य गंध या स्वाद से मुक्त;
    - (झ) निम्न तापमान या उच्च तापमान से कारित क्षति से मुक्त;
    - (ञ) छिलके में छिद्रण से मुक्त;
    - (ट) आंतरिक रूप से मुरझाने के लक्षणों से मुक्त; और
    - (ठ) आंतरिक कालेपन या सड़न से मुक्त ।
  - (ii) सेब में न्यूनतम कुल विलेय ठोस ग्यारह डिग्री ब्रिक्स होंगे ।
  - (iii) ये नियात के लिए कोडेक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथा अभिकथित भारी धातुओं, नाशकजीवमारों के अवशिष्ट स्तरों और अन्य खाय सुरक्षा मापदंड की अपेक्षाओं या आयात करने वाले देशों की अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे ।

## 3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड

श्रेणी अभिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएं	श्रेणी सहिता
उत्कृष्ट वर्ग	इस वर्ग में सेब उत्कृष्ट क्वालिटी के होंगे । गूदा अच्छा होना चाहिए । वे दोष मुक्त होंगे । किन्तु उनमें अपवाद स्वरूप बहुत मामूली ऊपरी दोष हो सकते हैं परन्तु उनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो । 'सारणी' 'क' में दिए अनुसार पांच प्रतिशत फलों में दोष हो सकेगा ।	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किन्तु वर्ग 1 श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या अपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहिता की सीमा के अन्तर्गत आने वाले सेब की संख्या या वजन के अनुसार 5% । उनमें सम्मिलित वैसे सेबों को शामिल किया जाएगा जो । प्रतिशत से अधिक सड़न या विगलन से प्रभावित न हों ।
वर्ग-1	इस वर्ग में सेब अच्छी क्वालिटी के होंगे । वे विशिष्ट किस्म या व्यावसायिक प्रकार के होंगे । परन्तु यदि उनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो तो पैकेज में विद्यमान निम्नलिखित को दोष नहीं माना जाएगा: <ul style="list-style-type: none"> <li>- आकृति और विकास में मामूली दोष;</li> <li>- रंग में मामूली दोष;</li> <li>- छिलके में मामूली या अन्य दोष;</li> </ul> (सारणी क में दिए अनुसार दस प्रतिशत फलों में दोष हो सकेगा । )	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किन्तु वर्ग 2 की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या अपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहिता की सीमा के अंतर्गत आने वाले सेब की संख्या या वजन के अनुसार 10% । उनमें सम्मिलित वैसे सेबों को शामिल किया जाएगा जो । प्रतिशत से अधिक सड़न या विगलन से प्रभावित न हों ।
वर्ग-2	इस श्रेणी में वे सेब सम्मिलित हैं जो उच्चतर श्रेणियों में सम्मिलित होने योग्य नहीं हैं, किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करते हैं । परन्तु यदि सेब क्वालिटी और अपने रख-रखाव और स्वरूप के संबंध में अपनी आवश्यक विशेषताओं को बनाए रखते हों तो उनमें विद्यमान निम्नलिखित को दोष नहीं माना जाएगा: <ul style="list-style-type: none"> <li>- आकार और विकास में मामूली दोष;</li> <li>- रंग में दोष;</li> <li>- छिलके में या अन्य दोष;</li> </ul> ('सारणी' 'क' में दिए अनुसार दस प्रतिशत फलों में दोष हो सकेगा ।)	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले, किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाले सेब की संख्या या वजन के अनुसार 10% । इस सहिता के अंतर्गत अधिकतम 2% फल क्षय या आंतरिक खराबी वाले हो सकेंगे । उनमें फल की संख्या या वजन के अनुसार अधिकतम दो प्रतिशत अनुज्ञात किया जा सकेगा, जिसमें निम्नलिखित दोष हो सकेंगे: <ul style="list-style-type: none"> <li>• कार्क जैसे धब्बे (बिटर पिट)</li> <li>• मामूली क्षति या अनुपचारिक कटाफटा डिलका ।</li> </ul>

## सारणी क- दोष सहिता

अनुज्ञात दोष	उत्कृष्ट वर्ग	वर्ग-1	वर्ग-2
बाहरी रसेटिंग/ कैलिक्स/ तना गुहा	• चिकना जालवत	सतही क्षेत्र का 1%	सतही क्षेत्र का 3%
	• चिकना ठोस	1%	सतही क्षेत्र का 1%
दोनों प्रकार की रसेटिंग के लिए जमाव अधिक न हो	1%	3%	5%
जमे हुए धब्बे और बूशिंग	कुछ नहीं	1 वर्ग सेमी.	2 वर्ग सेमी.
- पपड़ी* से हुए निशानों की सीमा के भीतर (वेन्चूरिया इनइवेलिस) अधिक न हो	कुछ नहीं	0.25 वर्ग सेमी.	0.5 वर्ग सेमी.
तना या कैलिक्स फटन (जो भर चुकी हो या अच्छी तरह से ठीक हो चुकी हो )	कुछ नहीं	0.5 सेमी.	1 सेमी.
लम्ब आकार के दोषों की अधिकतम लम्बाई	कुछ नहीं	1 सेमी.	2 सेमी.

\*यह उपबंध लागू पौध संरक्षण नियमों पर प्रतिकूल प्रभाव डाले बिना लागू होता है।

## 4. अन्य अपेक्षाएं:

- (i) सेब सावधानीपूर्वक चुने गए होंगे और उनका रंग विशिष्ट किस्म के अनुरूप होगा। सेब का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों:
  - प्रकार की विशिष्ट विशेषता के समरूप कार्यिकी की परिपक्वता की समुचित अवस्था पर पहुंचने के लिए;
  - परिवहन और व्यवस्थापन की प्रक्रिया को सहन करने के लिए, और
  - गन्तव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति पर पहुंचने के लिए।
- (ii) प्रत्येक पैकेज की मात्रा एक समान होनी चाहिए और उसमें केवल एक ही मूल, किस्म, क्यालिटी, आकार समान परिपक्वता और विकास के सेब होने चाहिए।
- (iii) उत्कृष्ट वर्ग फलों को केवल सतहों में पैक किया जाना चाहिए।
- (iv) सेब को वर्ग-1 और वर्ग-2 में निम्न प्रकार रखा जाएगा, अर्थातः-
  - पैकेजों में नियमित सतहों पर आकार के अनुसार व्यवस्थित किए जाएंगे;
  - खुले या बन्द डिब्बों में;
  - उपभोक्ता पैकेजों में रखा जाना;
  - पोत परिवहन पैकेज (बड़े आधान या कार्टन) ; या
  - बल्क या पैलेट बिन्स में।
- (v) उपभोक्ता पैकेज (शुद्ध वजन 5 किलोग्राम से ऊपर न हो) में किस्मों का मिश्रण हो सकता है, बशर्ते उनका श्रेणी अभिधान समान हो और प्रत्येक किस्म समान मूल की हो। पैकेज की वस्तु का दृष्टिगोचर भाग पैकेज की पूरी वस्तु का प्रतिनिधित्व करता हो।
- (vi) ढेर या पैलेट पैकिंग के अलावा, फल का अधिकतम शुद्ध वजन 20 कि.ग्रा. से अधिक नहीं होगा।
- (vii) प्रत्येक उत्पाद में स्टिकर इस तरह से चिपकाया जाएगा ताकि जब उसे हटाया जाए तो वह न तो गोंद के विजिविल ट्रेसेस छोड़े और न ही छिलके में दोष उत्पन्न करें।

## 5. आकार संबंधी उपबंध:

(i) फल के आकार का निर्धारण फल के मध्यवर्ती भाग के व्यास (मिमी. में) या फल के वजन (ग्राम में) के आधार पर निम्नलिखित सारणी 'ख' के अनुसार किया जाता है:

## सारणी 'ख' आकार कोड

आकार कोड	व्यास मिमी. में	वजन ग्राम में
क	80 से अधिक	241 से अधिक
ख	76-80	211-240
ग	71-75	181-210
घ	66-70	151-180
ड.	61-65	121-150
च	56-60	91-120
छ	50-55	60-90

(ii) आकार सम्मता: सभी वर्गों के लिए, आकार कोड की अपेक्षा न पूर्ण करने वाले सेब की संख्या या वजन के अनुसार 10% होगी।

## 6. सेबों के लिए रंग सीमाएं:

हरे और पीले सेब प्रकारों के सिवाय विभिन्न प्रकार के सेबों की विभिन्न श्रेणियों के लिए निम्नलिखित रंग सीमाएं होंगी।

श्रेणी	प्रकार के रंग की विशेषता का प्रतिशत
उत्कृष्ट वर्ग	85 या उससे अधिक
वर्ग-1	70 या उससे अधिक
वर्ग-2	70 से कम

इस नियम के प्रयोजन के लिए स्पष्टीकरण, -

(क) धब्बे: से ऊपरी पपड़ी अभिप्रेत हैं जो अन्य दोषों के अधीन नहीं आते हैं;

(ख) गूदे के दोष: से दृश्यमान जलकर और आंतरिक या बाहरी बिटर पिट अभिप्रेत हैं;

(ग) छिलका के अन्य दोष: ओलों के निशान (जो भर गए हैं), उपांग क्षति, शाखों द्वारा उत्पन्न गहरे भूरे या काले धब्बे, कीड़ों और बीमारी के धब्बे जिनसे छिलके में छेद नहीं होता, अभिप्रेत हैं;

(घ) रसेटिंग. से विषेश प्रकार का छिलका, असामान्य खुरदुरापन या स्ट्रीक और फल की सतह पर निशान अभिप्रेत हैं जो चिकना होता है।

## अनुसूची-44

## करेला का श्रेणी अभिधान और क्यालिटी

1. करेला कुकुर्बिटेसी परिवार के मोमोर्डिका करेसिया एल. के प्रकारों (चुने हुए प्रकारों) से अभिप्राप्त किए जाएंगे ।

## 2. न्यूनतम अपेक्षाएं

## i) करेला निम्न अनुसार होंगे -

(क) साबुत, धुंडी को अक्षत रखते हुए डंठल फल के निकट तक अक्षत होना चाहिए और काट स्पष्ट होना चाहिए;

(ख) देखने में ताजा और सुविकसित ट्यूबरकल्स;

(ग) सुदृढ़;

(घ) अक्षत, सङ्कलन या क्षय से प्रभावित उत्पाद उपभोग के लिए अपवर्जित;

(ङ) स्वच्छ, किसी दश्यमान बाद्य पदार्थ से मुक्त;

(च) नाशक जीवमारों, लार्वा और कृमियों से मुक्त;

(छ) नाशकजीवमारों द्वारा क्षति से मुक्त ;

(ज) असामान्य बाहरी नमूने से मुक्त;

(झ) बाद्य गंध या स्वाद से मुक्त;

(झ) निम्न और उच्च तापमान से कारित क्षति से मुक्त;

(ट) छिलका छिद्रण से मुक्त;

(ठ) निर्जलीकरण, जल सोखने और मुरझाने से मुक्त;

(ड) आंतरिक या अति विकसित कालेपन से मुक्त;

(ढ) कठोर बीजों और लाल बीजों से मुक्त;

(ण) पुष्पों से मुक्त;

(ii) करेला निर्यात के लिए कोडेक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथा अभिकथित नाशकजीवमारों, भारी धातुओं के अवशिष्ट स्तरों और अन्य खाद्य सुरक्षा मापदंड की अपेक्षाओं या आयात करने वाले देशों की अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे ।

(iii) करेला की लम्बाई तने या डंठल के बिना 70 मि.मी. से कम नहीं होनी चाहिए ।

## 3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड

श्रेणी अभिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएं	श्रेणी सहिता
उत्कृष्ट वर्ग	इस वर्ग में करेला उत्कृष्ट क्वालिटी के होंगे । वे आकृति, आकार और रंग में, विशिष्ट किस्म के होंगे । डंठल सही होने चाहिए और गूदा पूर्णतः अक्षत हों । वे दोष मुक्त होने चाहिए । किन्तु उनमें अपवाद स्वरूप मामूली ऊपरी दोष हो सकते हैं परन्तु उनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो । इस वर्ग में करेला ढंग से कटे तनों वाला होना चाहिए ।	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किन्तु वर्ग-1 श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या अपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहिता की सीमा के अंतर्गत आने वाले करेलों की संख्या या वजन के अनुसार 5% हो ।
वर्ग-1	करेला अच्छी क्वालिटी के होंगे । वे आकृति, आकार और रंग में विशिष्ट किस्म के होंगे । परन्तु यदि उनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो तो पैकेज में विश्वासन निम्नलिखित को दोष नहीं माना जाएगा: <ul style="list-style-type: none"> <li>- आकृति और विकास में मामूली दोष;</li> <li>- रंग में मामूली दोष;</li> <li>- छिलके पर मामूली दोष (खरोचें, धब्बे, टुकड़े, चोटें और कमियां) जो कुल सतही क्षेत्र के 2 वर्ग सेमी. से अधिक न हो;</li> <li>- मामूली खरोच जो बढ़रंग होने से कुल सतही क्षेत्र के 1 वर्ग सेमी. से अधिक न हो ।</li> </ul> छिलका दोष से गूदा प्रभावित न हो ।	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली किन्तु वर्ग 2 की अपेक्षाओं को पूरा करने वाली या अपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहिता की सीमा के अन्तर्गत आने वाले करेला की संख्या या वजन के अनुसार 10% ।
वर्ग-2	इस श्रेणी में वे करेले सम्मलित हैं जो उच्चतर श्रेणियों में सम्मलित होने के योग्य नहीं हैं, किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करते हैं । परन्तु यदि करेले क्वालिटी, रखे जाने की क्वालिटी और प्रस्तुती के संबंध में आवश्यक विशेषताएं	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले, किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाले करेला की संख्या या वजन के अनुसार 10% ।

	<p>रखते हों तो निम्नलिखित को दोष नहीं माना जाएगा ।</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- आकृति और विकास में दोष;</li> <li>- रंग में दोष;</li> <li>- छिलके में दोष; (खरोंचे, घाव, रगड़न और धब्बे) जो कुल सतही क्षेत्र के 4 वर्ग सेमी. से अधिक न हो ।</li> </ul> <p>छिलके दोष से गूदा प्रभावित न हो ।</p>	
--	--	--

#### 4. अन्य अपेक्षाएं:

(i) करेले सावधानीपूर्वक चुने गए होंगे और उनमें किस्म और उत्पादक क्षेत्र के लिए उचित मानदंडों के अनुसार उनका समुचित स्तर पर विकास हो गया हो और परिपक्व हो गए हों । करेलों का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों:-

- किस्म की विशिष्ट विशेषताओं के समरूप परिपक्वता की उचित अवस्था तक पहुंचने के लिए;
- परिवहन और व्यवस्थापन की प्रक्रिया को सहन करने के लिए; और
- गन्तव्य स्थान पर संतोषजनक परिपक्वता स्थिति में पहुंचने के लिए और वह पीला नहीं होना चाहिए या पकने के लक्षण दर्शित नहीं करने चाहिए ।

(ii) “उत्कृष्ट” वर्ग के लिए करेलों को परतों में पैक किया जाना चाहिए किन्तु एक-दूसरे से पर्याप्त पृथक होने चाहिए ।

(iii) करेलों को निम्न प्रकारों में से किसी एक में रखे जा सकेंगे, अर्थातः-

- (क) नियमित सतहों पर आकार के अनुसार व्यवस्थित किए जाएंगे;
- (ख) खुले या बंद आधानों में;
- (ग) उपभोक्ता- पैकेजों में खुले में;
- (घ) पोत पैकेजों (मास्टर आधान या कार्टन); अथवा
- (ङ) बल्क या पैलेट बिन में (खुदरा प्रदर्शन या संवर्धन) ।

(v) पैक किए गए करेलों के रंग अनुसार यह पैकेज पर चिह्नित किया जाएगा;

- हल्का हरा
- हरा
- सफेदी युक्त

#### 5. आकार संबंधी उपबंधः-

(क) (i) करेले के आकार का अवधारण तने या डंठल के बिना लम्बाई मिमी. में

आकार कोड	तने के बिना लम्बाई मिमी. में
क*	40-70
ख	70-100
ग	101-140

घ	141-180
ड.	181-230
ट	231 से ऊपर

(ii) \* आकार कोड 'क' को 'नन्हे करेलों' के रूप में चिह्नित किया जाएगा ।

(ख) आकार संदर्भः

सभी वर्गों के लिए: आकार कोड की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले करेलों की संख्या या वजन के अनुसार 10% होगी ।

**अनुसूची-45**

**धीया या लौकी का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी**

- बोतल गोर्ड या लौकी या धीया कुकरबिटेसी परिवार के लागेनरिया सिसेररिया (मोलिना) स्टैंडल की किस्मों (चुने हुए प्रकारों) से अभिप्राप्त की जाएंगी ।
- न्यूनतम अपेक्षाएः:
  - लौकी निम्नानुसार होंगी -
    - साबुत;
    - सुदृढ़;
    - अविकल;
    - दिखने में ताजा (चमकदार छिलका);
    - अच्छे तरीके से कतरी हुई (फल के किनारे से 2-10 सेमी. लम्बाई के साथ डंठल से अच्छी तरह कटी);
    - स्वच्छ, किसी दृश्यमान बाह्य पदार्थ से मुक्त;
    - चोट या व्यापक रूप से ठीक हो गए कट से मुक्त;
    - नाशकजीव या बीमारियों से कारित क्षति से मुक्त;
    - शीतागार से हटाए जाने के बाद के संघनन को छोड़कर असामान्य बाहरी नमी से मुक्त;
    - बाह्य गंध या स्वाद से मुक्त;
    - आंतरिक रूप से मुरझाने या निर्जलीकरण या पानी को सोखने के लक्षणों से मुक्त;
    - निम्न ताप या उच्च ताप या तुषार से कारित क्षति से मुक्त;
    - रासायनिक अवशेषों, कृत्रिम रंग से मुक्त;
    - छिलका कंकड़ों से मुक्त;
    - संतह पर फटन या गुहा से मुक्त; और
    - आंतरिक कालेपन या गुदे या बीजों के लाल रंग से मुक्त ।
  - लौकी निर्यात के लिए कोडेक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथा अभिकथित भारी धातुओं, नाशकजीवमारों के अवशिष्टतरों और अन्य खाद्य सुरक्षा मापदंड की अपेक्षाओं या आयात करने वाले देशों की अपेक्षाओं के अनुरूप होंगी ।

## 3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड

श्रेणी अभिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएं	श्रेणी सहिता
उत्कृष्ट वर्ग	<p>लौकी उत्कृष्ट क्वालिटी की होंगी । वे आकार, बाह्य रूप, विकास और रंग में विशिष्ट किस्म या व्यावसायिक प्रकार की होंगी । वे दोष मुक्त होनी चाहिए । किन्तु उनमें अपवाद स्वरूप बहुत मामूली ऊपरी दोष हो सकते हैं, परन्तु उनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो । लौकी रंग में एक समान होना चाहिए ।</p> <p>दो-</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- सुविकसित होनी चाहिए;</li> <li>- किस्म का एक विशेष रंग होना चाहिए; और</li> <li>- सभी दोषों से मुक्त होनी चाहिए जिसके अंतर्गत सभी विकृतियां भी हैं और विशिष्टतया जो बीज निर्माण के कारण होती हैं,</li> </ul>	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली किन्तु वर्ग-1 श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाली या अपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहिता की सीमा के अंतर्गत आने वाली लौकी की संख्या या वजन के अनुसार 5% ।
वर्ग-1	<p>लौकी अच्छी क्वालिटी की होंगी । वे विशिष्ट किस्म या व्यावसायिक प्रकार की होंगी ।</p> <p>वे निम्नानुसार होंगी -</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- युक्तियुक्त रूप से विकसित; और</li> <li>- सही आकृति की होनी चाहिए;</li> </ul> <p>परन्तु यदि उत्पाद के साधारण रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और प्रस्तुति पर प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो तो निम्नलिखित को दोष नहीं माना जाएगा:-</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- आकार में मामूली विकृतता किन्तु बीज निर्माण के बिना;</li> <li>- रंग में मामूली दोष विशेषकर, लौकी का हल्के रंग का भाग जहां यह भूमि को छूती है;</li> <li>- रगड़ और उठाई धराई या निम्न</li> </ul>	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली किन्तु वर्ग 2 की अपेक्षाओं को पूरा करने वाली या अपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहिता की सीमा के अन्तर्गत आने वाली लौकी की संख्या या वजन के अनुसार 10% ।

	<p>ताप के कारण छिलके पर मामूली दोष जो कुल क्षेत्र के 5% से अधिक न हों, परन्तु धब्बे ठीक हो गए हों और क्वालिटी बनाए रखते हों।</p> <p>यह दोष गूदे को प्रभावित न करते हों।</p>	
वर्ग-2	<p>इस श्रेणी में वे लौकी सम्मिलित हैं जो उच्चतर श्रेणियों में सम्मिलित होने के योग्य नहीं हैं। किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करती हैं। परन्तु निम्नलिखित को दोष नहीं माना जाएगा, अर्थात्;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- गंभीर बीज निर्माण से भिन्न आकृति में दोष;</li> <li>- सतह के 1/20 भाग तक रंग में दोष;</li> <li>- प्रभावित भाग में पर्याप्त रंगहीनता अनुशास नहीं है;</li> <li>- गूदे को प्रभावित नहीं करने वाली ठीक हो गई दराएं;</li> <li>- कुल क्षेत्र का 10% से अधिक में रगड़ और हथालन द्वारा मामूली क्षति, परन्तु वह क्वालिटी और रूप को प्रभावित न करे;</li> <li>- वृद्धि के दौरान भूमि छूने के कारण मामूली पीला रंग।</li> </ul> <p>दोष गूदे को प्रभावित न करता हो।</p>	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाली लौकी की संख्या या वजन के अनुसार 10%।</p>

#### 4. अन्य अपेक्षाएं:

- (i) लौकी सावधानीपूर्वक चुनी गई होंगी और उनमें किस्म और उत्पादक क्षेत्र के लिए उचित मानदंडों के अनुसार उनका समुचित स्तर पर विकास हो गया हो और परिपक्व हो गई हों। लौकियों का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों;
  - (च) परिवहन और व्यवस्थापन की प्रक्रिया को सहन करने के लिए, और
  - (छ) गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति में पहुंचने के लिए।
- (ii) प्रत्येक पैकेज की मात्रा एक समान होनी चाहिए और उसमें केवल एक ही मूल, किस्म, क्वालिटी, आकार, समान परिपक्वता और विकास की श्रेणी की लौकी होंगी।

(iii) लौकियों को परिवहन के दौरान क्षति से बचाने के लिए पर्याप्त रूप से कसी पैकिंग में पैक किया जाना चाहिए ।

(iv) छोटी लौकी की दशा में इसके पैकेज पर “अगेती लौकी” चिह्नित किया जाना चाहिए ।

(v) लौकी को आकृति के अनुसार चिह्नित किया जाना चाहिए:-

- बैलनाकार
- गदाकार
- गोलाकार
- हंस-ग्रीवाकार
- दीर्घाकार
- आयाताकार
- चपटी
- ग्रीवाकार

### 5. आकार संबंधी उपबंध:

(क) लौकी के आकार का अवधारण उसकी लम्बाई या वजन द्वारा किया जाता है ।

(i) लम्बाई:

आकार कोड	पुष्पवृत्त के बिना लम्बाई सेमी. में
क	20 तक
ख	21-30
ग	31-40
घ	41-50
ड.	51 और उससे अधिक

(ii) वजन:

आकार कोड	वजन ग्राम में
क	200 से कम
ख	201-400
ग	401-600
घ	601-800
ड.	801-1000
च	1001-1200
छ	1201-1500
ज	1500 से अधिक

आकार कोड छ एवं ज, उत्कृष्ट और वर्ग-1 के लिए लागू नहीं होंगे ।

### (ख) आकार सद्यता:

सभी वर्गों के लिए: आकार कोड की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाली लौकी की संख्या या वजन के अनुसार 10% (प्रतिशत) होगी ।

अनुसूची-46

## तोरई का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी

1. तोरई कुकुर्बिटेसी परिवार के लुफा सिलिंड्रिका की किस्मों (चुने हुए प्रकारों) से अभिप्राप्त की जाएंगी ।
2. न्यूनतम अपेक्षाएँ:
  - (i) तोरई:-  
 (क) साबुत; (तने के साथ)  
 (ख) सुदृढ़;  
 (ग) अक्षत;  
 (घ) दिखने में ताजा;  
 (ङ) ठोस, किस्म के विशिष्ट आकार सहित, सड़न या क्षय से प्रभावित उत्पाद जो उपभोग के लिए अनुचित हो, हटा दिया जाएगा;  
 (च) स्वच्छ, किसी दृश्यमान बाह्य पदार्थ से मुक्त (यदि धोया गया है तो उचित ढंग से सुखा लिया गया हो);  
 (छ) चोट या व्यापक रूप से ठीक हो गए कट से मुक्त;  
 (ज) नाशकजीवमार या बीमारियों द्वारा कारित क्षति से मुक्त;  
 (झ) शीतागार से हटाए जाने के बाद संघनन को छोड़कर असामान्य बाहरी नमी से मुक्त;  
 (ञ) बाह्य गंध या स्वाद से मुक्त;  
 (ट) आंतरिक रूप से मुरझाने या सूखने या जलतर के लक्षणों से मुक्त;  
 (ठ) निम्न तापमान या उच्च तापमान या तुषार से कारित क्षति से मुक्त;  
 (ड) कड़वे स्वाद से मुक्त;  
 (छ) छिलका कंकड़ों से मुक्त;  
 (ण) दरारों, छिद्रों से मुक्त;  
 (त) आंतरिक कालेपन और कठोर रेशा निर्माण से मुक्त;  
 (थ) काले या पीले धब्बों से मुक्त होगी ।
  - (ii) तोरई निर्यात के लिए कोडेक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथा अभिकथित भारी धातुओं, नाशकजीवमारों के अवशिष्ट स्तरों और अन्य खाद्य सुरक्षा मापदंड की अपेक्षाओं या आयात करने वाले देशों की अपेक्षाओं के अनुरूप होंगी ।

## 3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड

श्रेणी अभिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएं	श्रेणी सहता
उत्कृष्ट वर्ग	<p>तोरई उत्कृष्ट क्वालिटी की होंगी । वे आकार, बाह्य रूप, विकास और रंग में विशिष्ट किस्म या व्यावसायिक प्रकार की होंगी । वे दोष मुक्त होंगी । किन्तु उनमें अपवाद स्वरूप मामूली ऊपरी दोष हो सकते हैं, परन्तु उनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो । तोरई रंग में एक समान होनी चाहिए । वे -</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- अच्छी तरह कटे तने के साथ होनी चाहिए (ठंडल 5 सेमी. तक);</li> <li>- सुविकसित होनी चाहिए;</li> <li>- अच्छी आकृति की और व्यावहारिक रूप से सीधी होनी चाहिए (चाप की अधिकतम ऊंचाई: तोरई की लम्बाई की प्रति 20 सेमी. की 10 मिमी.);</li> <li>- किस्म का विशेष रंग होना चाहिए; और</li> <li>- सभी विकृतियों और विशेषकर बीज बनने (काले रंग के बीज) की विकृतियों समेत दोषों से मुक्त होंगी ।</li> </ul>	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली किन्तु वर्ग-1 श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाली या अपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहता की सीमा के अन्तर्गत आने वाली तोरई की संख्या या वजन के अनुसार 5% होगी ।</p>
वर्ग-1	<p>तोरई अच्छी क्वालिटी की होंगी । वे विशिष्ट किस्म या व्यावसायिक प्रकार की होंगी; वे-</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- उचित रूप से विकसित होनी चाहिए;</li> <li>- अच्छी आकृति की और सीधी होनी चाहिए (चाप की अधिकतम ऊंचाई तोरई की लम्बाई की प्रति 15 सेमी. की 10 मिमी.) ।</li> </ul> <p>परन्तु यदि उत्पाद के साधारण रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और प्रस्तुति पर प्रतिकूल प्रभाव न</p>	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली किन्तु वर्ग 2 की अपेक्षाओं को पूरा करने वाली या अपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहता की सीमा के अन्तर्गत आने वाली तोरई की संख्या या वजन के अनुसार 10% होगी ।</p>

	<p>पड़ता हो तो निम्नलिखित को दोष नहीं माना जाएगा:-</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- आकार में मामूली दोष;</li> <li>- रंग में मामूली दोष, वृद्धि के दौरान भूमि छूने के कारण आंशिक पीला रंग; और</li> <li>- रगड़न और उठाई-धराई या निम्न ताप के कारण मामूली छिलके की कमियां जो कुल सतही क्षेत्र के 5% से ज्यादा हो, परन्तु ऐसी रगड़न ठीक हो गयी हों तथा क्वालिटी को बनाए रखने को प्रभावित नहीं करती है।</li> </ul> <p>दोष गूदे को प्रभावित नहीं करेंगे।</p>	
वर्ग-2	<p>इस श्रेणी में ये तोरई सम्मिलित हैं जो उच्चतर श्रेणियों में सम्मिलित होने के योग्य नहीं हैं। विन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करती हैं। परन्तु यदि तोरई अपने साधारण रूप, क्वालिटी, रख-रखाव और प्रस्तुति के संबंध में अपनी आवश्यक विशेषताओं को बनाए रखती हों तो उनमें विद्यमान निम्नलिखित को दोष नहीं माना जाएगा:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- बीज विकास से भिन्न विकृति;</li> <li>- छिलके पर रंग दोष जो सतह के 1/10 भाग से अधिक न हो;</li> <li>- प्रभावित भाग में पर्याप्त रंग दोष अनुज्ञात नहीं है;</li> <li>- गुदे को प्रभावित न करने वाले मामूली ठीक हो गए छिलके के दोष;</li> <li>- मामूली दोष जैसे रगड़न और उठाई-धराई से नुकसान, कुल सतह का 10% से अधिक न हो।</li> </ul> <p>दोष गूदे को प्रभावित न करते हों। मामूली मुड़ी हुई तोरई इस वर्ग में जो चाप की अधिकतम ऊचाई जो तोरई की प्रति 20 सेमी. लम्बाई पर 20 मिमी. हो अनुज्ञात हो सकेगी।</p>	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली विन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाली तोरई की संख्या या वजन के अनुसार 10%।</p>

## 4. अन्य अपेक्षाएँ:

- (i) तोरई सावधानीपूर्वक चुनी गई हों और उनमें किस्म और उत्पादक क्षेत्र के लिए उचित मानदंडों के अनुसार उनका समुचित स्तर पर विकास हो गया हो और परिपक्व हो गई हों। तोरई का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों:
  - परिवहन और व्यवस्थान की प्रक्रिया को सहन करने के लिए, और
  - गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति में पहुंचने के लिए। इसे पीलापन लिए हुए नहीं होना चाहिए।
- (ii) उत्कृष्ट वर्ग में, प्रत्येक पैकेज की मात्रा एक समान होगी और उसमें केवल एक ही मूल, किस्म, क्वालिटी, आकार, समान परिपक्वता और विकास की तोरई होगी।
- (iii) 20 मिमी. प्रति 10 सेमी. से अधिक लम्बाई की चाप वाली मुड़ी हुई तोरई को प्रथक रूप से पैक किया जाना चाहिए और पैकेज पर “मुड़ी हुई तोरई” लिखा होगा।
- (iv) तोरई को पर्याप्त रूप से कसकर पैक किया जाएगा जिससे परिवहन के दौरान नुकसान से बचा जा सके।
- (v) छोटी तोरई की दशा में, इसके पैकेज पर “छोटी तोरई” लिखा जाएगा।
- (vi) तोरई के रंग के अनुसार पैकेज पर निम्नानुसार लिखा जाएगा—
  - हरा, यदि कुल सतह का 80% से अधिक हरा रंग हो।
  - गहरा हरा, यदि कुल सतह का 90% से अधिक गहरा हरा रंग हो।
- (vii) तोरई को निम्नलिखित ढंगों से किसी एक में प्रस्तुत किया जा सकेगा—
  - आकार के अनुसार नियमित तह में;
  - खुले या बंद आधानों में;
  - उपभोक्ता पैकेज में खुला;
  - पोत पैकेज में।

5. आकार संबंधी उपबंध:

(क) आकार का निर्धारण तोरई के वजन द्वारा किया जाता है।

आकार कोड	वजन ग्राम में
क	200 तक
ख	201 से 400
ग	401 से 600
घ	601 से 800
ड.	801 से 1000
च	1001 से 1200
छ	1201 से 1500
ज	1500 से अधिक

## (ख) आकार सह्यता:

सभी वर्गों के लिए: आकार कोड की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाली तोरई की संख्या या वजन के अनुसार 10% होगी ।

## अनुसूची-47

## खीरों का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी

1. खीरे कुकुमिस सेटिवस एल. की किस्मों (चुने हुए प्रकारों) से अभिप्राप्त किए जाएंगे । प्रसंस्करण के लिए खीरे और जैरकीन को इसमें सम्मिलित नहीं किया जाता है ।

## 2. न्यूनतम अपेक्षाएं:

(i) खीरे निम्नानुसार होंगे -

- (क) सम्पूर्ण;
- (ख) सुदृढ़;
- (ग) अक्षत;
- (घ) दिखने में ताजा;
- (ङ) किस्म के विशिष्ट आकार के साथ पूर्ण, सड़न या क्षय से प्रभावित उत्पाद, जो उपभोग के लिए अनुचित हो, हटा दिया जाएगा;
- (च) स्वच्छ, किसी दृश्यमान बाद्य पदार्थ से मुक्त;
- (छ) चौट या व्यापक रूप से ठीक हो गए कट से मुक्त;
- (ज) नाशकजीवमार या बीमारियों द्वारा कारित क्षति से मुक्त;
- (झ) शीतागार से हटाए जाने के बाद के संघनन को छोड़कर असामान्य बाहरी नमी से मुक्त;
- (अ) बाद्य गंध या स्वाद से मुक्त;
- (ट) आंतरिक सिकुड़न या निर्जलीकरण या जल सोखने के लक्षणों से मुक्त;
- (ठ) निम्न तापमान या उच्च तापमान या तुषार से कारित क्षति से मुक्त;
- (ड) कडवेपन से मुक्त;
- (ढ) भीतर कठोर बीजों से मुक्त;
- (ण) छिलका कंकड़ों से मुक्त;
- (त) वृण से मुक्त; और
- (थ) वृन्त या पुष्प से मुक्त;

(ii) खीरे नियात के लिए कोडेक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथा अभिकथित अपेक्षित भारी धातुओं, नाशकजीवमारों के अवशिष्ट स्तरों तथा खाद्य सुरक्षा मापदंड की अपेक्षाओं या आयात करने वाले देशों की अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे ।

## 3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड

श्रेणी अभिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएं	श्रेणी सहिता
1	2	3
उत्कृष्ट वर्ग	<p>खीरे उत्कृष्ट क्यालिटी के होंगे । वे विशिष्ट किस्म या व्यावसायिक प्रकार के होंगे । वे आकर, रंग और विकास में एक समान होने चाहिए । वे दोष मुक्त होने चाहिए किन्तु उनमें अपवाद स्वरूप बहुत मामूली ऊपरी दोष हो सकते हैं, परन्तु उनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्यालिटी, पैकेज में क्यालिटी को बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो । खीरे रंग में एक समान हों । वे -</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- सुविकसित हों;</li> <li>- अच्छे आकार के और सीधे हों (चाप की अधिकतम ऊंचाई: खीरे की लम्बाई के प्रति 10 सेमी. की 10 मिमी.);</li> <li>- किस्म का एक विशेष रंग हो; और</li> <li>- सभी विकृतियों और विशेषकर बीज बनने की विकृतियों समेत दोषों से मुक्त होगी ।</li> </ul>	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किन्तु वर्ग-1 श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या अपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहिता की सीमा के अन्तर्गत आने वाले खीरों की संख्या या वजन के अनुसार 5% ।
वर्ग-1	<p>खीरे अच्छी क्यालिटी के होंगे । वे विशिष्ट किस्म या व्यावसायिक प्रकार के होने चाहिए ।</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- वे सुविकसित होंगे;</li> <li>- अच्छे आकार के और सीधे हों (चाप की अधिकतम ऊंचाई खीरे की लम्बाई के प्रति 10 सेमी. की 10 मिमी.)</li> </ul> <p>निम्नलिखित को दोष नहीं माना जाएगा यदि उनसे उत्पाद के साधारण रूप, क्यालिटी, पैकेज में क्यालिटी को बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- मामूली दोष किन्तु बीज बनने से होने वाले दोष को छोड़कर;</li> <li>- रंग दोष, विशेषकर खीरे का हल्के रंग का भाग जहां इसमें वृद्धि के दौरान भूमि का स्पर्श किया था; और</li> </ul>	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किन्तु वर्ग-2 की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या अपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहिता की सीमा के अन्तर्गत आने वाले खीरों की संख्या या वजन के अनुसार 10% ।

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- रगड़ और हथालन या कम तापमान के कारण छिलके पर हल्के धब्बे सतही क्षेत्र की 2 प्रतिशत से अधिक नहीं होने चाहिए परन्तु ऐसे धब्बे ठीक हो गए हों तथा क्वालिटी को प्रभावित न करें । दोष गुदे को किसी प्रकार प्रभावित नहीं करेंगे ।</li> </ul>	
वर्ग-2	<p>इस श्रेणी में वे खीरे समिलित हैं जो उच्चतर श्रेणी में समिलित होने के योग्य नहीं हैं । किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करते हैं । परन्तु निम्नलिखित को दोष नहीं माना जाएगा, अर्थात्;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- बीज विकास से भिन्न विरुपण;</li> <li>- छिलके पर रंग दोष जो सतह के 1/10 भाग से अधिक न हो किन्तु प्रभावित भाग में पर्याप्त रंग दोष समिलित नहीं हैं</li> <li>- ठीक हो गई दरारें किन्तु वे गुदे को प्रभावित न करें;</li> <li>- रगड़ और उठाई-धराई के कारण छिलकों पर हल्के धब्बे और सतही क्षेत्र के 4 प्रतिशत से अधिक नहीं होने चाहिए परन्तु वह क्वालिटी तथा रूप को गम्भीर रूप से प्रभावित न करें ।</li> </ul> <p>दोष, फल के गुदे को किसी प्रकार प्रभावित नहीं करेंगे ।</p> <p>उक्त दोष सीधे खीरों के लिए अनुज्ञात हैं । टेढ़े खीरे इस वर्ग में केवल तभी अनुज्ञात हैं यदि उनमें रंग और टेढ़ेपन भिन्न कोई दोष या विकृति न हो ।</p> <p>मामूली टेढ़े खीरे भे खीरे का चाप लम्बाई का 10 सेमी. पर अधिकतम ऊंचाई 20 सेमी. हो सकेगा ।</p>	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाले खीरों की संख्या या वजन के अनुसार 10% ।</p>

#### 4. अन्य अपेक्षाएँ:

- (i) खीरे सावधानीपूर्वक चुने गए होंगे और उनमें किस्म और उत्पादक क्षेत्र के लिए उचित मानदंडों के अनुसार उनका समुचित स्तर पर विकास हो गया हो और परिपक्व हो गए हों। खीरे का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों:-
  - परिवहन और व्यवस्थापन की प्रक्रिया को सहन करने के लिए, और
  - गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति पर पहुंचने के लिए।
- (ii) प्रत्येक पैकेज की अन्तर्वस्तु एक समान होनी चाहिए तथा एक ही मूल, किस्म, क्वालिटी, आकार, समान परिपक्वता और विकास के खीरे उसमें होने चाहिए।
- (iii) खीरे को पर्याप्त रूप से कसकर पैक किया जाना चाहिए जिससे परिवहन के दौरान नुकसान से बचा जा सके।
- (iv) छोटे खीरे की दशा में, इसके पैकेज पर “छोटा खीरा” लिखा जाएगा।
- (v) 20 मिमी. प्रति 10 सेमी. से अधिक की लम्बाई की चाप वाले खीरे को पृथक रूप से पैक किया जाना चाहिए और पैकेज पर “मुड़ा हुआ खीरा” लिखा जाना चाहिए।
- (vi) अंदर पैक किए गए खीरों के रंग के अनुसार पैकेज पर निम्नलिखित चिह्नित किया जाएगा -

(क) हरा

(ख) हल्का हरा

(ग) सफेद

#### 5. आकार संबंधी उपबंध:

(क) आकार का निर्धारण खीरे के वजन द्वारा किया जाएगा:

- (i) उगाए हुए खीरे का वजन 180 ग्राम या उससे अधिक होना चाहिए।

आकार कोड	वजन ग्राम में
क*	180 तक
ख	181-250
ग	251 और अधिक

(ii) ‘उत्कृष्ट वर्ग’ और वर्ग-1 के लिए आकार अनिवार्य है।

(iii) \* ‘छोटे खीरों’ के लिए आकार कोड ‘क’ चिह्नित किया जाएगा।

#### (ख) आकार सत्यता:

सभी वर्गों के लिए, आकार कोड की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले खीरे की संख्या या वजन के अनुसार 10% होंगी।

## अनुसूची-48

## बैंगन का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी

1. बैंगन सोलेनम मैलंजेना एल. किस्म एस्कुलेन्टम, इंसेनम और ओवीजीरम पौधे की किस्मों (चुने हुए प्रकारों) से अभिप्रास किए जाएंगे ।
2. **न्यूनतम अपेक्षाएँ:**
  - (i) बैंगन निम्नानुसार होंगे:-
    - (क) साबुत;
    - (ख) सुट्ठ;
    - (ग) बाह्य दलपुंज और पुष्प वृत्त के साथ अविकल;
    - (घ) दिखने में ताजा;
    - (ङ) किस्म के विशिष्ट आकार सहित, सड़न या क्षय से प्रभावित उत्पाद जो उपभोग के लिए अनुचित हो, हटा दिया जाएगा;
    - (च) स्वच्छ किसी दृश्यमान बाह्य पदार्थ से मुक्त;
    - (छ) चोट या व्यापक रूप से ठीक हो गए कट से मुक्त;
    - (ज) नाशकजीवमार या बीमारियों द्वारा कारित क्षति से मुक्त;
    - (झ) शीतागार से निकालने पर संधनन को छोड़कर असामान्य बाह्य नमी से मुक्त;
    - (ञ) बाह्य गंध या स्वाद से मुक्त;
    - (ट) आंतरिक रूप से मुरझाने या निर्जलीकरण या जल सोखने के लक्षणों से मुक्त;
    - (ठ) निम्न तापमान या उच्च तापमान या तुषार से कारित क्षति से मुक्त;
    - (ड) रेशायुक्त गुदा बनने से मुक्त;
    - (ढ) अधिक बीज बनने से मुक्त; और
    - (ण) गुहाओं और वृणों से मुक्त;
  - (ii) बैंगन निर्यात के लिए कोडेक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथा अभिकथित भारी धातुओं, नाशकजीवमारों और अन्य संटूषणों के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाय सुरक्षा मापदण्ड की अपेक्षाओं या आयात करने वाले देशों की अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे ।

## 3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड

श्रेणी अभिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएं	श्रेणी सहिता
1	2	3
उत्कृष्ट वर्ग	<p>बैंगन उत्कृष्ट क्यालिटी के होंगे। वे विशिष्ट किस्म या व्यावसायिक प्रकार के होंगे। वे आकर, रंग और विकास में एक समान होने चाहिए। वे दोष मुक्त होने चाहिए किन्तु उनमें अपवाद स्वरूप बहुत मामूली ऊपरी दोष हो सकते हैं, परन्तु उनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्यालिटी, पैकेज में क्यालिटी को बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो।</p> <p>बैंगन रंग में एक समान होंगे।</p>	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किन्तु वर्ग-1 श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या अपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहिता की सीमा के अंतर्गत आने वाले बैंगन की संख्या या वजन के अनुसार 5%।
वर्ग-1	<p>बैंगन अच्छी क्यालिटी के होने चाहिए। वे विशिष्ट किस्म या व्यावसायिक प्रकार के होने चाहिए। परन्तु यदि उत्पाद के साधारण रूप, क्यालिटी, पैकेज में क्यालिटी को बनाए रखने और प्रस्तुति पर प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो तो निम्नलिखित को दोष नहीं माना जाएगा:-</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• आकृति में मामूली दोष;</li> <li>• निचले हिस्से में मामूली रंगहीनता;</li> <li>• चोट या मामूली रूप से ठीक हो गए कट से मुक्त होंगे परन्तु वे 2 वर्ग सेमी. से अधिक नहीं होंगी।</li> </ul> <p>दोष फल के गुदे को किसी प्रकार प्रभावित नहीं करेंगे।</p>	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किन्तु वर्ग-2 की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या अपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहिता की सीमा के अन्तर्गत आने वाले बैंगन की संख्या या वजन के अनुसार 10%।

वर्ग-2	<p>इस श्रेणी में वे बैंगन सम्मिलित हैं जो उत्कृष्ट वर्ग में सम्मिलित होने के योग्य नहीं हैं किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करते हैं। परन्तु निम्नलिखित को दोष नहीं माना जाएगा, अर्थात्;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• आकृति में मामूली दोष;</li> <li>• निचले हिस्से में मामूली रंगहीनता;</li> <li>• मामूली चोट या मामूली ठीक हो गए कट या धूप में झुलसे हुए परन्तु वे 4 वर्ग सेमी. से अधिक नहीं हों।</li> <li>• मामूली सूखे ऊपरी दोष परन्तु वे 4 वर्ग सेमी. से अधिक नहीं हो।</li> </ul> <p>दोष फल के गुद्दे को किसी भी प्रकार प्रभावित नहीं करेंगे।</p>	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाले बैंगन की सख्त्या या वजन के अनुसार 10%।</p>
--------	---	---

#### 4. अन्य अपेक्षाएं:

बैंगन सावधानीपूर्वक चुने गए होंगे और उनमें किस्म और उत्पादक क्षेत्र के लिए उचित मानदंडों के अनुसार उनका समुचित स्तर पर विकास हो गया हो और परिपक्व हो गए हों। बैंगनों का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों;

- परिवहन और उठाई-धराई को सहन करने के लिए, और
- गतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति पर पहुंचने के लिए।

प्रत्येक पैकेज की मात्रा एक समान होनी चाहिए और उसमें केवल एक ही उद्भव, किस्म, क्वालिटी, आकार, समान परिपक्वता और विकास के बैंगन होने चाहिए।

एक ही पैकेज में पैक किए गए लम्बे बैंगन लम्बाई के संबंध में एक समान होने चाहिए।

भीतर पैक बैंगनों के रंग के आधार पर पैकेज पर निम्नलिखित चिह्नित किया जाएगा, अर्थात्:-

- बैंगनी
- जामुनी
- हरा

- धारीदार
- सफेद

एक किए गए बैंगनों की आकृति के अनुसार पैकेज पर चिह्नित किया जाएगा, अर्थातः-

- छोटे गोल बैंगन;
- लम्बे बैंगन;
- गोल बैंगन;

### 5. आकार संबंधी उपबंधः

(क) बैंगन के आकार का निर्धारण निम्नानुसार किया जाएगा:

- या तो अनुलम्ब अक्ष पर समान काट की अधिकतम चौड़ाई के आधार पर ।
- या वजन द्वारा ।

(क) चौड़ाई द्वारा आकारः न्यूनतम चौड़ाई छोटे बैंगन के लिए 20 मिमी., लम्बे बैंगन के लिए 35 मिमी. और गोल बैंगन के लिए 75 मिमी. होगी ।

सबसे छोटे और सबसे बड़े बैंगनों के बीच अंतर एक ही पैकेज में निम्नलिखित से अधिक नहीं होगा:

- छोटे गोल बैंगन के लिए 5 मिमी.;
- लम्बे बैंगन के लिए 20 मिमी.;
- गोल बैंगन के लिए 25 मिमी. ।

(ख) वजन द्वारा आकार के लिए, नियत-न्यूनतम वजन 50 ग्राम है । निम्नलिखित मापमान का अनुपालन किया जाना चाहिए:

एक ही पैकेज में सबसे छोटे तथा सबसे बड़े बैंगन के बीच में अधिकतम 20 ग्राम के अंतर के साथ 100 ग्राम तक;

- एक ही पैकेज में सबसे छोटे तथा सबसे बड़े बैंगन के बीच अधिकतम 50 ग्राम के अंतर के साथ 100 से 300 ग्राम तक;
- एक ही पैकेज में सबसे छोटे और सबसे बड़े बैंगन के बीच अधिकतम 75 ग्राम के अंतर के साथ 300 से 500 ग्राम तक;
- एक ही पैकेज में सबसे छोटे और सबसे बड़े बैंगन के बीच अधिकतम 200 ग्राम के अंतर के साथ 500 ग्राम से अधिक ।

उत्कृष्ट वर्ग के लिए आकार मापमान का अनुपालन अनिवार्य है। इसके अतिरिक्त, लम्बे दैंगन की न्यूनतम लम्बाई बाह्य दलपुंज को छोड़कर न्यूनतम 80 मिमी. होगी।

**(ख) आकार संबंधी स्थिता:**

सभी वर्गों के लिए: आकार कोड की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले दैंगन की संख्या या वजन के अनुसार 10% होगी।

**अनुसूची-49**  
**पता गोभी का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी**

1. पता गोभी ब्रासिकेसी परिवार के ब्रासिका ओलिरेसिया एल. किस्म केपिटेटा की किस्मों से अभिप्राप्त किए जाएंगे।

**2. न्यूनतम अपेक्षाएं:**

(i) पता गोभी दृढ़ ठोस शीर्ष वाले होंगे। यह निम्नानुसार होंगे-

(क) दिखने में ताजा, खोल और बाहरी पतिया फूली होंगी।

(ख) अविकल और ठोस;

(ग) दृढ़;

(घ) स्वच्छ

(ङ) अच्छी तरह कतरे हुए;

(च) उत्पाद के साधारण रूपरंग को प्रभावित करने वाले नाशकजीवमारों से मुक्त;

(छ) नाशकजीवमारों, कीटों से क्षति और बीमारियों से मुक्त;

(ज) असामान्य बाहरी नमी से मुक्त;

(झ) बाह्य गंध या स्वाद से मुक्त;

(ज) कालेपन, अग्रभाग जलन से मुक्त;

(ट) अति परिपक्वता या वृद्धि दाब के कारण फटे हुए सिरे से मुक्त;

(ठ) मुरझाने से मुक्त होंगे;

(ii) वे तिर्यात के लिए कोडेक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथा अभिकथित भारी धातुओं, नाशकजीवमारों और कीटनाशी के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा मापदण्ड की अपेक्षाओं या आयात करने वाले देशों की अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे।

## 3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड

श्रेणी अभिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएं	श्रेणी सहिता
उत्कृष्ट वर्ग	<p>पता गोभी उत्कृष्ट क्यालिटी के होंगे । वे व्यवसायिक किस्म या विशिष्ट प्रकार के होने चाहिए । वे होंगे :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- सुगठित, दृढ़ और ठोस,</li> <li>- रंग में एक समान होंगे,</li> <li>- यांत्रिक क्षति जैसे फटी हुई पतियां, चोटें और अन्य भौतिक क्षतियां के कारण होने वाले दोषों से मुक्त होंगे ।</li> </ul>	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली किन्तु वर्ग-1 श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाली या अपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहिता की सीमा के अंतर्गत आवे वाले पता गोभी की संख्या या वजन के अनुसार 5% होगी ।</p>
वर्ग-1	<p>पता गोभी अच्छी क्यालिटी के होंगे । वे व्यवसायिक किस्म या विशिष्ट प्रकार के होने चाहिए ।</p> <p>पता गोभी:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- दृढ़ और ठोस होंगे;</li> <li>- चार से अधिक बाहरी पतियां नहीं होंगी;</li> <li>- धब्बों, बीमारियों, तुषार के अंश और चोट से मुक्त होंगे ।</li> </ul> <p>परन्तु यदि उनसे उत्पाद के साधारण रूप, क्यालिटी, पैकेज में क्यालिटी को बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो तो पैकेज में विद्यमान निम्नलिखित को दोष नहीं माना जाएगा:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- आकार या विकास में मामूली दोष;</li> <li>- रंग में मामूली दोष;</li> <li>- सतह पर 2 वर्ग सेमी.से अधिक हल्की चोट ।</li> </ul>	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किन्तु वर्ग-2 की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले पता गोभी की संख्या या वजन के अनुसार 10% होगी ।</p>
वर्ग-2	<p>इस श्रेणी में वे पता गोभी सम्मिलित हैं जो उच्चतर श्रेणियों में सम्मिलित होने के योग्य नहीं हैं किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करते हैं । यदि पता गोभी क्यालिटी और अपने रख-रखाव और स्वरूप के संबंध में अपनी आवश्यक विशेषताओं को बनाए रखते हों तो उनमें विद्यमान निम्नलिखित को दोष नहीं माना जाएगा:</p>	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाले पता गोभी की संख्या या वजन के अनुसार 10% होगी और मानव उपयोग के लिए उपयुक्त होगी ।</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- मामूली विरूपण;</li> <li>- बाहरी पत्तियों पर पीतापन जो कुल सतह के दसवें हिस्से से अधिक न हो;</li> <li>- धूप से झुलसने से हल्के निशान;</li> <li>- तुषार के कारण बाहरी पत्तियों पर हल्की ऊपरी क्षति; और</li> <li>- सतह के 4 वर्ग सेमी. से अनधिक हल्की छोट।</li> </ul>	
--	---	--

#### 4. अन्य अपेक्षाएँ:

(i) पता गोभी सावधानीपूर्वक चुनी गई होगी और उनमें किस्म और क्षेत्र जिसमें वे उगाई भई हों, उचित मानदंडों के अनुसार समुचित स्तर पर विकास हो गया हो और परिपक्व हो गई हो। पता गोभी का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों -

- परिवहन और उठाई-धराई को सहन करने के लिए, और
- गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति पर पहुंचने के लिए।

(ii) पता गोभी को निम्नानुसार रखा जाएगा -

(क) "अच्छी तरह कटी" गोभी जिसके शीर्ष पर वर्षापत संख्या में पत्तियां हों। ये पत्तियां स्वस्थ होनी चाहिए। इसे केवल उत्कृष्ट वर्ग या वर्ग-1 में पैक किया जाएगा।

(ख) इसे पता गोभी के रंग के आधार पर पैकेज और अंकित किया जाएगा, अर्थात :-

- हरा;
- गहरा हरा;
- नीला हरा; और
- गहरा लाल या दींगनी

#### 5. आकार संबंधी उपबंध:

(क) आकार का निर्धारण पता गोभी के वजन के आधार पर निम्न सारणी के अनुसार किया जाएगा, अर्थात :-

आकार कोड	वजन ग्राम में
क	250 से कम
ख	251-500
ग	501-750
घ	751-1000
ड.	1 किलोग्राम से अधिक

(ख) इसे छोटी पता गोभी के रूप में चिह्नित किया जाएगा, यदि पता गोभी का वजन 150 ग्राम से कम है।

(ग) आकार संबंधी सश्यता:-

सभी वर्गों के लिए: आकार कोड की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाली पता गोभी संख्या या वजन के अनुसार 10% होगी।

## टिप्पणी:

- (1) पता गोभी : ब्रासीकासी कुल के शीर्ष धारण करने वाले ऐसे पौधे जिनका मुख्य अंश छोटा और मोटा हो तथा पतियां घनी होकर शीर्ष बनाती हैं ।
- (2) अच्छी तरह से कटी हुई: पता गोभी के शीर्ष पर चार से अधिक ढकने वाली पतियां न हों और तना सबसे बाहरी पत्ती के जुड़ने वाले बिन्दु से 1.5 सेमी. से अधिक न हो ।
- (3) ताजा: फूली हुई बाहरी खोल की पतियां ।
- (4) मुरझाना: फूलना कम होने के कारण खोल की और बाहरी पतियों का सिकुड़ना ।
- (5) फटा हुआ शीर्ष : अधिक परिपक्वता या वृद्धि दाव के परिणामस्वरूप शीर्ष का फटना ।
- (6) शीर्ष का झूलसा होना: पता गोभी के शीर्ष के किनारों का भूराफन/कालापन ।

अनुसूची-50

**चिचिंडा का श्रेणी अभिधाज और क्वालिटी**

1. चिचिंडा कुकुरबिटेसी परियार के ट्राइकोसेन्थस कुकुर्जोरेना की किसी (चुने हुए प्रकारों) से अभेप्राप्त की जाएगी ।
2. न्यूनतम अपेक्षाएः-
  - (1) चिचिंडा निम्नानुसार होंगी:-  
 (क) अविकल;  
 (ख) सुदृढ़;  
 (ग) अक्षत;  
 (घ) दिखने में ताजा;  
 (ङ) ठीक से कटी (तना फल के किनारे से कम से कम 3 सेमी. लम्बाई तक कटा हो);  
 (च) ठोस, किसी के विशिष्ट आकार सहित सड़न या क्षय से प्रभावित उत्पाद जो उपभोग के लिए अनुचित हो, हटा दिया जाएगा;  
 (छ) स्वच्छ, किसी दृश्यमान बाह्य पदार्थ, दाग एवं रेत से मुक्त;  
 (ज) चोट या व्यापक रूप से ठीक हो गए फल से नहीं;  
 (झ) नाशकजीवमार या बीमारियों से कारिना नहीं होनी चाही तथा मुक्त;  
 (ञ) शीतागार से हटाए जाने के बाद के सघनन का छोड़कर असामान्य बाहरी नमी से मुक्त;  
 (ट) बाह्य गंध या स्वाद से मुक्त;  
 (ठ) आंतरिक रूप से मुर्झाने या सूखने के या जल सोखने के लक्षणों से मुक्त;  
 (ड) निम्न तापमान या उच्च तापमान या तुषार कारित क्षति से मुक्त;  
 (ढ) कृत्रिम रंग और विरंजन इत्यादि से मुक्त;  
 (ण) अंदर में ठोस बीजों, बीजों की अतिपरिपक्वता से मुक्त;  
 (त) ठोस बीज, छिलके, कंकड़ों से मुक्त;  
 (थ) सतह पर फटन, गुहा से मुक्त;  
 (द) पुण्य से मुक्त;  
 (ध) आकृति में टेढ़ेपन से मुक्त;  
 (न) गूदे के आंतरिक कालेपन से मुक्त; और  
 (प) उत्पाद की सामान्य दिखावट को प्रभावित करने वाले नाशकजीवमारों से मुक्त ।

(ii) चिंचिंडा निर्यात के लिए कोडेक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथा अभिकथित भारी धातुओं, ताशकजीवमारों के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा मापदंड या आयात करने वाले देशों की अपेक्षाओं के अनुरूप होगा ।

### 3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड

श्रेणी अभिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएं	श्रेणी सहिता
1	2	3
उत्कृष्ट वर्ग	<p>चिंचिंडा उत्कृष्ट क्वालिटी की होंगी । ये आकार, बाह्य रूप, विकास और रंग में विशिष्ट किस्म या व्यावसायिक प्रकार की होंगी । ये दोष मुक्त होंगी । किन्तु उनमें अपवाद स्वरूप मामूली ऊपरी दोष हो सकते हैं, परन्तु उनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो । चिंचिंडा रंग में एक समान होनी चाहिए । ये:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- सुविकसित होनी चाहिए;</li> <li>- अच्छी आकृति की होनी चाहिए;</li> <li>- किस्म का विशेष रंग होना चाहिए; और</li> <li>- सभी विकृतियों समेत दोषों से मुक्त होंगे ।</li> </ul>	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किन्तु वर्ग-1 श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या अपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहिता की सीमा के अन्तर्गत आने वाले चिंचिंडा की संख्या या वजन के अनुसार 5% ।</p>
वर्ग-1	<p>चिंचिंडा अच्छी क्वालिटी की होंगी । ये विशिष्ट किस्म या व्यावसायिक प्रकार के होंगे;</p> <p>ये—</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- उचित रूप से विकसित होनी चाहिए;</li> <li>- अच्छी आकृति की होनी चाहिए (चाप की अधिकतम ऊंचाई: चिंचिंडा की लम्बाई की 10 सेमी. की 10 मिमी.)</li> </ul> <p>परन्तु यदि उनसे उत्पाद के साधारण रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो तो पैकेज में विद्यमान निम्नलिखित को दोष नहीं माना जाएगा:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- आकार में मामूली दोष;</li> <li>- रंग में मामूली दोष, और</li> <li>- रंगड़ और उठाई-धराई या कम तापमान के कारण छिलके पर</li> </ul>	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किन्तु वर्ग-2 की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या अपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहिता की सीमा के अन्तर्गत आने वाले चिंचिंडा की संख्या या वजन के अनुसार 10% ।</p>

	<p>मामूली धब्बे सतही क्षेत्र की 5% से अधिक नहीं होने चाहिए परन्तु ऐसे धब्बे ठीक हो गए हों तथा क्वालिटी को प्रभावित न करें।</p> <p>दोष, फल के गूदे को किसी प्रकार प्रभावित नहीं करेंगे।</p>	
वर्ग-2	<p>इस क्षेत्री में वे चिचिंडा सम्मिलित हैं जो उच्चतर श्रेणियों में सम्मिलित होने के योग्य नहीं हैं किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करती हैं। यदि चिचिंडा क्वालिटी और अपने रख-रखाव और स्वरूप के संबंध में अपनी आवश्यक विशेषताओं को बनाए रखते हों तो उनमें विधमान निम्नलिखित को दोष नहीं माना जाएगा:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- बीज विकास से भिन्न विकृति,</li> <li>- छिलके पर रंग भंगता जो सतह के 1/20 भाग से अधिक न हो;</li> <li>- विक्तु संरक्षण के अधीन उगाए हुए चिचिंडा के प्रभावित भाग में पर्याप्त रंग दोष सम्मिलित नहीं हैं;</li> <li>- गूदे को प्रभावित न करने वाले मामूली ठीक हो गए छिलके के दोष;</li> <li>- रगड़न और उठाई-धराई से नुकसान जो कुल क्षेत्र सतह का 5% से अधिक न हो। परन्तु इससे रख-रखाव की क्वालिटी और रूप पर गंभीर प्रभाव न पड़े।</li> </ul> <p>दोष गूदे और रिब्स को प्रभावित नहीं करेंगे।</p> <p>टेटे चिचिंडे इस वर्ग में केवल तभी स्वीकार्य है जब उनमें टेटेपन के अलावा कोई रंग दोष या विकृति न हो।</p> <p>मामूली टेटेपन चिचिंडे की प्रति 10 सेमी. लम्बाई पर चाप की अधिकत ऊचाई 15 मिमी. हो सकती है।</p>	<p>क्षेत्री की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाले चिचिंडा की संख्या या वजन के अनुसार 10%।</p>

#### 4. अन्य अपेक्षाएं:

- (i) चिचिंडा सायथानीपूर्वक चुनी गई होंगी और उनमें किस्म और उत्पादक क्षेत्र के लिए उचित मानदंडों के अनुसार उनका समुचित स्तर पर विकास हो गया हो और परिपक्व हो गई हों। चिचिंडा का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों—
  - परिवहन और व्यावस्थापन की प्रक्रिया को सहन करने के लिए, और
  - गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति पर पहुंचने के लिए।
- (ii) “उत्कृष्ट वर्ग” और “वर्ग-1” में, प्रत्येक पैकेज की मात्रा एक समान होनी चाहिए और उसमें केवल एक ही मूल विस्त, क्वालिटी, आकार कोड, समान परिपक्वता और विकास की चिचिंडा होनी चाहिए।

(iii) "उत्कृष्ट वर्ग" में चिचिंडा को पर्याप्त रूप से कसकर पैक किया जाना चाहिए जिससे परिवहन के दैरेन नुकसान से बचा जा सके ।

(iv) छोटी चिचिंडा की दशा में इसके पैकेज पर "अगेटी चिचिंडा" लिखा जाएगा ।

(v) 15 मिमी. प्रति 10 सेमी. आधिक लम्बाई की चाप वालों मुड़ीहुई चिचिंडा को पृथक रूप से पैक किया जाना चाहिए और पैकेज पर "मुड़ी हुई चिचिंडा" लिखा जाना चाहिए ।

(vi) इसे चिचिंडा के रंग के अनुसार पैकेज पर निम्नानुसार लिखा जाएगा -  
 "हरा", यदि कुल सतह का 50% से अधिक हरा रंग हो; और  
 "सफेद", यदि कुल सतह का 75% से अधिक सफेद रंग हो ।

### 5. आकार संबंधी उपबंध:

(क) नीचे दी गई तालिका के अनुसार चिनिडा की लम्बाई के द्वारा आकार का निर्धारण किया जाएगा, अर्थातः-

तालिका

आकार कोड	लम्बाई सेमी. में (पुष्पवृत्त के बिना)
क	30 तक
ख	31 से 45
ग	46 से 60
घ	61 से 75
ड.	76 से 90
च	91 से अधिक

### (ख) आकार संबंधी सहिता:

सभी वर्गों के लिए: आकार कोड की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले चिचिंडा की संख्या या वजन के अनुसार 10% होगी ।

[फा. सं. 18011/7/2008-एम-II]

राजेन्द्र कुमार तिवारी, संयुक्त सचिव (कृषि विपणन)

टिप्पणी—(i) मूल नियम, भारत के राजपत्र, भाग II, खंड 3, उप-खंड (i) में संख्यांक सा.का.नि. 220, तारीख 26 जून, 2004 द्वारा प्रकाशित किए गए थे और अंतिम संशोधन संख्यांक सा.का.नि. 186(अ), तारीख 12 मार्च, 2010 द्वारा किए गए ।

**MINISTRY OF AGRICULTURE**  
**(Department of Agriculture and Co-operation)**

**NOTIFICATION**

New Delhi, the 21st March, 2012

**G.S.R. 238(E).**—Whereas the draft of Fruits and Vegetables Grading and Marking (Amendment) Rules, 2011, was published as required by section 3 of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (1 of 1937) in the Gazette of India, Extraordinary, Part II, Section 3, Sub-section (i), vide notification number G.S.R.799(E), dated the 9<sup>th</sup> November, 2011, inviting objections and suggestions from all persons likely to be affected thereby within forty-five days from the date on which copies of the said notification published in the Gazette of India were made available to the public;

And whereas copies of the said notification were made available to the public on the 20<sup>th</sup> November, 2011;

And whereas the objections and suggestions received from the public in respect of the said draft rules have been duly considered;

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by section 3 of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (1 of 1937), and in supersession of the Apples Grading and Marking Rules, 1984 except as respects things done or omitted to be done before such supersession, the Central Government hereby makes the following rules, namely:—

1. (1) These rules may be called the Fruits and Vegetables Grading and Marking (Amendment) Rules, 2012.
  - (2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette.
2. In the Fruits and Vegetables Grading and Marking Rules, 2004,
  - (a) in rule 4 for the words and figures "Schedule II to XLII", the words and figures "Schedule II to L" shall be substituted;
  - (b) after Schedule XLII, the following Schedules shall be inserted, namely:—

**Schedule - XLIII****GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF APPLES**

1. Apples shall be obtained from varieties (cultivars) of *Malus Pumila* Mill or *Malus Sylvestris* Mill or *Malus domestica* Borkh of the Rosaceae family.

2. **Minimum Requirements:**

(i) Apples shall be—

- (a) whole, the stalk should be intact up to the shoulder height, the cut should be clean and should not damage the adjacent skin;
- (b) firm;
- (c) sound, not affected by rotting or deterioration which makes it unfit for consumption;
- (d) clean, free from any visible foreign matter;
- (e) free from scabs;
- (f) free from pests and damage caused by them or diseases affecting the general appearance of the produce;
- (g) free from abnormal external moisture such as condensation following removal from cold storage;
- (h) free from any foreign smell or taste;
- (i) free from damage caused by low or high temperature;
- (j) free from skin puncture;
- (k) free from signs of dehydration; and
- (l) free from internal blackening or rotting.

(ii) Apples shall have minimum total soluble solids of eleven degree brix.

(iii) Apples shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety requirements as laid down by the Codex Alimentarius Commission or requirement of importing country.

## 3. Criteria For Grade Designation:

Grade designation	Grade requirements	Grade tolerances
Extra class	<p>Apples in this class must be of superior quality. The flesh must be sound. They shall be characteristic of the variety and they must be free of defects, with the exception of very slight superficial defects, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.</p> <p>(five percent of the fruits may have the defects as given in Table A)</p>	<p>Five percent by number or weight of apples not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class-I or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade. Included therein shall be allowed not more than 1% for apples affected by internal breakdown</p>
Class -I	<p>Apples in this class must be of good quality. The flesh must be sound and they must be characteristic of the variety. Provided that the following do not amount to defect if they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package which have</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-a slight defect in shape and development;</li> <li>- a slight defect in colouring;</li> <li>- slight skin or other defects.</li> </ul> <p>(ten percent of the fruits may have the defects as given in Table A)</p>	<p>Ten percent by number or weight of apples not satisfying the requirements of the grade, but meeting the requirements of grade II</p> <p>Included therein shall be allowed not more than 1% for apples affected by decay or internal breakdown</p>
Class-II	<p>This class includes apples, which do not qualify for inclusion in the higher classes, but satisfy the minimum requirements. Provided that the following do not amount to defect if the apples retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation which have:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- defects in shape and development;</li> <li>- defects in coloring;</li> <li>- skin or other defects.</li> </ul> <p>(ten percent of the fruits may have the defects as given in Table A)</p>	<p>Ten percent by number or weight of apples not satisfying the requirements of the grade, but meeting the minimum requirements, with the exception of apples affected by decay or internal breakdown that should not be more than two percent.</p> <p>Included therein shall be allowed, maximum of 2% by number or weight of fruits which may show the following defects</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cork like blemishes(bitter pit)</li> <li>• slight damage or unhealed broken skin/cracks</li> </ul>

TABLE A- DEFECT TOLERANCES

Defects Allowed		Extra Class	Class I	Class II
Russetting outside Calyx/ stem cavity	• smooth net-like	1 % of surface area	3% of surface area	5 % of surface area
	• Smooth solid	1 %	1 % of surface area	3 % of surface area
Accumulation for both types of russetting should not exceed		1 %	3 %	5 %
Accumulated Blemishes & Bruising including		Nil	1 Sq. cm	2 Sq. cm
-Within this limit scar caused by scabs* ( <i>Venturia inaequalis</i> ) shall not exceed		Nil	0.25 Sq.cm	0.5 Sq. cm
Stem or Calyx cracks (healed or well cured)		Nil	0.5 cm	1 cm
Maximum length of elongated shaped defects		Nil	1 cm	2 cm

\* This provision applies without prejudice to the applicable Plant Protection Rules.

#### 4. Other Requirements

- (i) Apples must have been carefully picked and have colour that is characteristic of the variety. The development and condition of the apples must be such as to enable them
  - to reach the appropriate stage of physiological maturity corresponding to the particular characteristics of the variety;
  - to withstand transport and handling, and
  - to arrive in satisfactory condition at the place of destination
- (ii) The contents of each package must be uniform and contain only apples of the same origin, variety, quality, size and same degree of ripeness.
- (iii) The Extra Class fruits must be packed in layers only.
- (iv) The apples in Class-I and Class-II may be presented in one of the following forms, namely -

- in regular layers according to size;
- in open or closed containers;
- loose in consumer packages;
- shipping packages (master containers or cartons); or
- in bulk or pallet bins.

(v) Consumer packages (of net weight not exceeding 5 Kg) may contain mixture of varieties, provided they are of uniform grade designation and each variety is of the same origin. The visible part of the content of the package must be representative of the entire content.

(vi) Other than bulk or pellet packing, the maximum net weight of the fruits shall not exceed 20Kg.

(vii) Stickers shall be affixed to each produce so that, when removed, they neither leave visible traces of glue, nor lead to skin defects.

### 5. Provisions Concerning Size

(i) Size code is determined by the diameter in millimeter of the equatorial section or weight of the fruit in grams in accordance with the **Table B** as follows:

**TABLE B - SIZE CODE**

Size code	Diameter in mm	Weight in gm
A	More than 80	More than 241
B	76-80	211-240
C	71-75	181-210
D	66-70	151-180
E	61-65	121-150
F	56-60	91-120
G	50-55	60-90

(ii) Size Tolerances: For all classes, 10% by number or weight of apples not satisfying requirements of the size code.

### 6. Colouring Criteria For Apples:

Following shall be the colouring criteria for different grades of apples of different varieties except for green and yellow apple varieties.

Grade	Percentage characteristic colour of the variety
Extra class	85 or more
Class-I	70 or more
Class-II	Less than 70

**Explanation for the purpose of this rule,-**

- (a) "blemish" means superficial bruising which is not covered under other defects.
- (b) "flesh defects" means visible water core and internal or external bitter pit.
- (c) "other skin defects" means defects due to hail (healed), limb damage, dark brown or black marks produced by branches, insect pest and disease spot not resulting in skin punctures.
- (d) "russetting" means particular type of skin, abnormal roughening or streak and scarring of the fruit surface, which characteristically is smooth.

**Schedule-XLIV****GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF BITTER GOURD**

1. Bitter gourds shall be obtained from varieties (cultivars) of *Momordica charantia L.* of *Cucurbitaceae* family.

2. **Minimum requirements:**

- (I) **Bitter gourds shall be -**
  - (a) whole, the stalk may be present provided it is clean and neatly cut;
  - (b) fresh in appearance and having well developed tubercles;
  - (c) firm;
  - (d) sound, produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption shall be excluded;
  - (e) clean, free of any visible foreign matter;
  - (f) free from pests, larvae and mites;
  - (g) free from damage caused by the pests;
  - (h) free from abnormal external moisture;
  - (i) free from any foreign smell or taste;
  - (j) free from damage caused by low and high temperature;
  - (k) free from skin puncture;
  - (l) free from dehydration, water soaking and shrivelling;
  - (m) free from internal or over-developed blackening;
  - (n) free from hard seeds and red seeds;
  - (o) free from flowers.
- (II) **Bitter gourd shall comply with the residue levels of pesticides, heavy metals and other food safety requirements as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports or requirements of the importing country.**
- (III) **Bitter gourds must not be less than 70 mm of length without stem or stalk**

## 3. Criteria For Grade Designation:

Grade designation	Grade requirements	Grade tolerances
Extra class	<p>Bitter gourds in this class must be of superior quality. In shape, size and colour, they must be characteristic of the variety. Stalk must be intact and flesh must be perfectly sound. They must be free from defects, with the exception of very slight superficial defects, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.</p> <p>Bitter gourds in this class must be with neatly cut stems.</p>	5% by number or weight of bitter gourd not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class-I or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class- I	<p>Bitter gourd must be of good quality. In shape, sizing and colour, they must be characteristic of the variety. Provided that the following do not amount to defect if they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package which have:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a slight defect in shape and development;</li> <li>- a slight defect in colour;</li> <li>- slight skin defects (scratches, scars, scraps and blemishes) not to exceed 2 sq.cm. cumulative area of the total surface area;</li> <li>- slight bruising not exceeding 1 sq. cm of total surface area causing discolouration.</li> </ul> <p>The skin defects must not affect the pulp.</p>	10% by number or weight of bitter gourd not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class-II or exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class-II	<p>This includes bitter gourds which do not qualify for inclusion in the higher grades but satisfy the minimum requirements.</p>	- 10% by number or weight of bitter gourd not satisfying

	<p>Provided that the following do not amount to defect if the bitter gourds retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- defects in shape and development;</li> <li>- defects in colour.</li> <li>- skin defects (scratches, scars, scraps and blemishes) not to exceed 4 cm. cumulative area of total surface area.</li> </ul> <p>The skin defects must not affect the pulp.</p>	<p>the requirements of the grade, but meeting minimum requirements.</p>
--	--	---

#### 4. Other requirements:-

- (i) Bitter gourds must have been carefully picked and have colour that is characteristic of the variety and to the area in which they are grown. The development and condition of the bitter gourds must be such as to enable them -
  - to reach the appropriate stage of maturity corresponding to the particular characteristics of the variety;
  - to withstand transport and handling, and
  - to arrive in satisfactory maturity condition at the place of destination and should not become yellow or should not show the indications of ripening.
- (ii) For Extra Class bitter gourds must be packed in layers but sufficiently separated from each other.
- (iii) Bitter gourds may be presented in one of the following forms, namely:-
  - (a) in regular layers according to size;
  - (b) in open or closed containers,
  - (c) loose in consumer packages,
  - (d) shipping packages (master containers or cartons); or
  - (e) in bulk or pallet bins (retail display or promotion).
- (iv) It shall be marked on the package according to the colour of the bitter gourds packed:
  - Light green
  - Green
  - Whitish

#### 5 .Provisions Concerning Sizing:-

(A) i) The size of the bitter gourd shall be determined by the length without stem/stalk in mm.

Size code	Length in mm without stem
A*	40-70
B	70-100
C	101-140

D	141-180
E	181-230
F	231 and above

ii) \*Size Code "A" shall be marked as "Baby bitter gourd."

**(B) Size tolerances:**

For all classes: 10% by number or weight of bitter gourd not satisfying requirements of the size code.

**Schedule-XLV**

**GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF BOTTLE GOURD OR LAUKI**

1. Bottle Gourd or Lauki or Ghiya shall be obtained from varieties (cultivars) of *Lagenaria siceraria (Molina) Standl.* of family *Cucurbitaceae*.

**2. Minimum requirements:**

(i) Bottle gourd shall be -

- (a) whole;
- (b) firm;
- (c) intact;
- (d) fresh in appearance (shining skin);
- (e) well trimmed (neatly cut stalk with 2-10 cm length from the shoulder of the fruit)
- (f) clean, free of any visible foreign matter;
- (g) free from bruising or extensive healed overcuts;
- (h) free from damage caused by pest or diseases;
- (i) free from abnormal external moisture, excluding condensation following removal from cold storage;
- (j) free from foreign smell or taste;
- (k) free from signs of internal shriveling or dehydration or water-soaking;
- (l) free from damage caused by low temperature or high temperature or frost;
- (m) free from chemical traces, artificial colour;
- (n) free from grittiness of skin;
- (o) free from fissures or cavities on the surface; and
- (p) free from internal blackening or red colour of flesh or seeds.

(ii) Bottle gourds shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety requirements as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports or requirements of the importing country.

### 3. Criteria For Grade Designation:

Grade designations	Grade requirements	Grade tolerances
1	2	3
Extra class	<p>Bottle gourd must be of superior quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type in shape, external appearance, development and colour. They must be free of defects, with the exception of very slight superficial defects provided they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package. bottle gourd must be uniform in colour. They must be:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- well developed;</li> <li>- have a typical colour for the variety; and</li> <li>- free of defects including all deformations and particularly those caused by seed formation.</li> </ul>	5 % by number or weight of bottle gourd not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I grade or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade
Class -I	<p>Bottle gourd must be of good quality. They must be characteristics of the variety or commercial type in shape.</p> <p>They must ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- reasonably developed; and</li> <li>- reasonably well shaped.</li> </ul> <p>Provided that the following do not amount to defect if they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.-</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a slight deformation, but without seed formation,</li> <li>- a slight defect in colour especially the light coloured part of the bottle gourd where it touched the ground during growth,</li> <li>- slight skin blemishes due to rubbing and handling or low temperatures not to exceed 5</li> </ul>	10 % by number or weight of bottle gourd not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade

	<p>percent of the total surface area, provided that such blemishes have healed and do not affect the keeping quality.</p> <p>The defect must not affect the pulp.</p>	
<b>Class -II</b>	<p>This class includes bottle gourds which do not qualify for inclusion in the higher classes but satisfy the minimum requirements. Provided that the following do not amount to defect, namely:-</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- deformation other than serious seed development;</li> <li>- defects in colour up to one-twentieth of the surface;</li> <li>- considerable discoloration in the affected part are not allowed;</li> <li>- healed cracks not affecting the pulp;</li> <li>- slight damage caused by rubbing and handling not exceeding 10 percent of the total surface area, provided which does not seriously affect the keeping quality and appearance.</li> <li>- Slight pale colour due to ground touching during growth.</li> </ul> <p>The defects must not affect the flesh.</p>	10 % by number or weight of bottle gourd not satisfying the requirements of the grade, but meeting the minimum requirements.

#### 4. Other requirements:

- (i) Bottle gourd must have been carefully picked and have reached an appropriate degree of development and display satisfactory maturity in accordance with criteria proper to the variety and to the area in which they are grown. The development and condition of the bottle gourd must be such as to enable them;
  - to withstand transport and handling, and
  - to arrive in satisfactory condition at the place of destination.
- (ii) The content of each package must be uniform and contain only bottle gourds of the same origin, variety, quality, size, same degree of maturity and development.

- (iii) Bottle gourds must be packed sufficiently tightly so as to avoid damage during transport.
- (iv) In case of short bottle gourd, it shall be marked on the package "Early bottle gourd".
- (v) Bottle gourd may be marked as per shape.-
  - Cylindrical
  - Club shaped
  - Globular
  - Goose-necked
  - Elongated
  - Oblong
  - Flattened
  - Cervical

## 5. Provision Concerning Sizing:

(A) size is determined by the length or weight of the bottle gourd.

### (i) Length:

Size Code	Length in cm without peduncle
A	upto20
B	21-30
C	31- 40
D	41-50
E	51and above

### (ii) Weight:

Size Code	Weight in grams
A	Below 200
B	201-400
C	401-600
D	601-800
E	801-1000
F	1001-1200
G	1201-1500
H	Above 1500

Size code G&H shall not be applicable for extra class and class-I.

**(B) Size tolerances:**

For all classes: 10% by number or weight of bottle gourd not satisfying requirements of the size code.

**Schedule - XLVI****GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF SPONGE GOURD**

**1. Sponge gourd shall be obtained from varieties (cultivars) of *Luffa cylindrica* of family *Cucurbitaceae*.**

**2. Minimum requirements:**

(i) Sponge gourd shall be:-

- (a) whole (with stalk);
- (b) firm;
- (c) intact;
- (d) fresh in appearance;
- (e) sound with characteristic shape of the variety, produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption is excluded;
- (f) clean, free of any visible foreign matter (properly drained, if washed);
- (g) free from bruising or extensive healed overcuts;
- (h) free from damage caused by pest or diseases;
- (i) free from abnormal external moisture, excluding condensation following removal from cold storage;
- (j) free from foreign smell or taste;
- (k) free from signs of internal shriveling or dehydration or water-soaking;
- (l) free from damage caused by low temperature or high temperature or frost;
- (m) free from bitter taste;
- (n) free from grittiness of skin;
- (o) free from fissures, cavities;
- (p) free from internal blacking and hard fiber formation;
- (q) free from black or yellowish spots.

(ii) Sponge gourd shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety requirements as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports or requirements of the importing country.

## 3. Criteria for Grade Designation:

Grade designations	Grade requirements	Grade tolerances
1	2	3
Extra class	<p>Sponge gourd must be of superior quality. They must be characteristic of the variety or commercial type in shape, external appearance, development and colour. They must be free of defects, with the exception of very slight superficial defects provided they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package. sponge gourd must be uniform in colour.</p> <p>They must be:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Well trimmed with neatly cut stem (Peduncle up to 5 cm);</li> <li>-well developed;</li> <li>- well shaped and practically straight (maximum height of the arc: 10 mm per 20 cm of length of the sponge gourd);</li> <li>-have a typical colour of the variety; and</li> <li>-free of defects including all deformations and particularly those caused by seed formation (black coloured seeds).</li> </ul>	5 % by number or weight of sponge gourd not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I grade or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class- I	<p>Sponge gourd must be of good quality. They must be characteristics of the variety and/or commercial type. They must be :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- reasonably developed;</li> <li>- reasonably well shaped and straight (maximum</li> </ul>	10 % by number or weight of sponge gourd not satisfying the requirements

	<p>height of the arc: 10 mm per 15 cm of the length of sponge gourd).</p> <p>Provided that the following do not amount to defect if they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package:-</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- slight deformation;</li> <li>- slight defect in colour, slight pale especially the light coloured part of the sponge gourd where it touched the ground during growth; and</li> <li>- slight skin blemishes due to rubbing and handling or low temperatures not to exceed 5 percent of the total surface area, provided that such blemishes have healed and do not affect the keeping quality.</li> </ul> <p>The defect must not affect the flesh.</p>	of the grade, but meeting those of Class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class II	<p>This class includes sponge gourd which do not qualify for inclusion in the higher classes but satisfy the minimum requirements: Provided that the following do not amount to defect if the sponge gourds retain their essential characteristics as regards the general appearance, the quality, the keeping quality and presentation in the package which have -</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- deformation other than seed development;</li> <li>- defects in colour up to one-tenth of the surface;</li> <li>- considerable defects in colour in the affected part are not allowed;</li> <li>- healed cracks provided not affecting the flesh;</li> <li>- slight damage caused by rubbing and handling not to exceed 10 percent of the total surface area.</li> </ul> <p>The defects must not affect the flesh.</p> <p>Slightly crooked Sponge Gourd may be allowed in this</p>	10 % by number or weight of Sponge Gourd not satisfying the requirements of the grade, but meeting the minimum requirements.

	Class which has a maximum height of the arc of 20 mm per 20 cm of length of the Sponge Gourd.	
--	---	--

#### 4. Other Requirements:

- (i) Sponge gourd must have been carefully picked and have reached an appropriate degree of development and display satisfactory maturity in accordance with criteria proper to the variety and to the area in which they are grown. The development and condition of the sponge gourd must be such as to enable them-
  - to withstand transport and handling, and
  - to arrive in satisfactory condition at the place of destination. It should not become yellowish/pale.
- (ii) In Extra Class, the content of each package must be uniform and contain only sponge gourds of the same origin, variety, quality, size, same degree of maturity and development.
- (iii) Crooked sponge gourd having a greater arc than 20 mm per 10 c.m. length of the sponge gourd must be packed separately and marked "Crooked sponge gourd" in the package.
- (iv) Sponge gourd must be packed sufficiently tightly so as to avoid damage during transport.
- (v) In case of short sponge gourd, it shall be marked on the package "Short sponge gourd" or "Mini-sponge gourd".
- (vi) It shall be marked on the package according to the colour of the sponge gourd –
  - Green, if the green colour is more than 80% of the total surface area.
  - Dark green, if the dark green colour is more than 90% of the total surface area.
- (vii) Sponge gourd may be presented in one of the following styles:-
  - In regular layer according to size;
  - In open or closed container;
  - Loose in consumer package;
  - In shipping packages.

## 5. Provisions Concerning Sizing:

### (A) Sizing is determined by the weight of the Sponge Gourd-

Size code	Weight In grams
A	Up to 200
B	201 to 400
C	401 to 600
D	601 to 800
E	801 to 1000
F	1001 to 1200
G	1201 to 1500
H	Above 1500

### (B) Size tolerances:

For all classes: 10% by number or weight of sponge gourd not satisfying requirements of the size code.

## Schedule-XLVII

### GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF CUCUMBERS

1. Cucumbers shall be obtained from varieties (cultivars) of *Cucumis sativas L.* cucumbers for processing and gherkins are being excluded.

### 2. Minimum requirements:

#### (i) Cucumbers shall be -

- (a) whole;
- (b) firm;
- (c) intact;
- (d) fresh in appearance;
- (e) sound with characteristics shape of the variety, produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption is excluded;
- (f) clean, free of any visible foreign matter;
- (g) free from bruising and/or extensive healed overcuts,;
- (h) free from damage caused by pest or diseases;
- (i) free from abnormal external moisture, excluding condensation following removal from cold storage;
- (j) free from foreign smell and/or taste;
- (k) free from signs of internal shriveling/dehydration or water-soaking;
- (l) free from damage caused by low temperature and/or high temperature or frost;
- (m) free from bitter taste;
- (n) free from hard seeds inside;
- (o) free from grittiness of skin;
- (p) free from fissures; and
- (q) free from stalk or flower.

(ii) Cucumbers shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety requirements as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports or requirements of the importing country.

### 3. Criteria For Grade Designation:

Grade designations	Grade requirements	Grade tolerances
1	2	3
Extra class	<p>Cucumbers must be of superior quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type in shape, external appearance, development and colour. They must be free of defects, with the exception of very slight superficial defects provided they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package. Cucumbers must be uniform in colour. They must be:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- well developed;</li> <li>- well shaped and straight (maximum height of the arc: 10 mm per 10 cm of length of the cucumber);</li> <li>- have a typical colour for the variety; and</li> <li>- free of defects including all deformations and particularly those caused by seed formation.</li> </ul>	5 % by number or weight of cucumbers not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I grade or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class I	<p>Cucumbers must be of good quality. They must be characteristics of the variety and/or commercial type. They must be :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- reasonably developed,</li> <li>- reasonably well shaped and straight (maximum height of the arc: 10 mm per 10 cm of the length of cucumber).</li> </ul> <p>The following do not amount to defect if they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package which have -</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a slight deformation, but excluding that caused by seed formation;</li> <li>- a slight defect in colour especially the light coloured part of the cucumber where it touched the ground during growth; and</li> </ul>	10 % by number or weight of cucumbers not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.

945 957/2-7

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- slight skin blemishes due to rubbing and handling or low temperatures not to exceed 2 percent of the total surface area, provided that such blemishes have healed and do not affect the keeping quality.</li> </ul> <p>The defect must not affect the pulp.</p>	
Class II	<p>This class includes cucumbers which do not qualify for inclusion in the higher classes but satisfy the minimum requirements: Provided that the following do not amount to defect, namely:-</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-deformation other than seed development;</li> <li>- defects in colour up to one-tenth of the surface but does not include considerable defects in colour in the affected part;</li> <li>- healed cracks provided not affecting the pulp;</li> <li>- slight damage caused by rubbing and handling not to exceed 4 percent of the total surface area, provided which does not seriously affect the keeping quality and appearance.</li> </ul> <p>The defects must not affect the pulp.</p> <p>The defects are allowed for straight cucumbers.</p> <p>Crooked cucumbers are allowed only if they have no more than slight defects in colour and have no defects or deformation other than crookedness.</p> <p>Slightly crooked cucumbers may have a maximum height of the arc of 20 mm per 10 cm of length of the cucumber.</p>	10% by number or weight of cucumber not satisfying the requirements of the grade, but meeting the minimum requirements.

#### 4. Other Requirements:

- (i) Cucumbers must have been carefully picked and have reached an appropriate degree of development and display satisfactory maturity in accordance with criteria proper to the variety and to the area in which they are grown. The development and condition of the cucumber must be such as to enable them :-
  - to withstand transport and handling, and
  - to arrive in satisfactory condition at the place of destination.
- (ii) The content of each package must be uniform and contain only cucumbers of the same origin, variety, quality, size, same degree of maturity and development.

- (iii) Cucumbers must be packed sufficiently tightly as to avoid damage during transport.
- (iv) In case of short cucumbers, it shall be marked on the package "Short cucumbers" or "Mini-cucumbers".
- (v) Crooked cucumbers having a greater arc than 20 mm per 10 cm length of the cucumber must be packed separately and marked "crooked cucumber" in the package.
- (vi) It shall be marked on the package according to the colour of cucumbers packed inside –
  - (a) Green
  - (b) Light green
  - (c) White.

### 5. Provision Concerning Sizing:

#### A. Sizing shall be determined by the weight of the cucumber :

- (i) Cucumbers grown must weigh 180 g or more.

Size code	Weight in grams
A*	Up to 180
B	181-250
C	251 and above

- (ii) Sizing is compulsory for 'Extra Class' and Class- I.
- (iii) "Size code "A" shall be marked as "short cucumber".

#### B. Size tolerances:

For all classes, 10% by number or weight of cucumber not satisfying requirements of the size code.

**Schedule-XLVIII****GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF AUBERGINES OR EGG PLANT OR  
BRINJAL**

1. Aubergines shall be obtained from varieties (cultivars) of *Solanum melongena L.* var. *esculentum*, *insanum* and *ovigerum*.

**2. Minimum requirements:**

(i) Aubergines shall be:-

- (a) whole;
- (b) firm;
- (c) intact with calyx and peduncle;
- (d) fresh in appearance;
- (e) sound with characteristic shape of the variety, produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption is excluded;
- (f) clean, free of any visible foreign matter;
- (g) free from bruising or extensive healed over-cuts;
- (h) free from damage caused by pest or diseases;
- (i) free from abnormal external moisture, excluding condensation following removal from cold storage;
- (j) free from foreign smell and/or taste;
- (k) free from signs of internal shriveling or dehydration or water-soaking;
- (l) free from damage caused by low temperature or high temperature or frost;
- (m) free from fibrous flesh formation;
- (n) free from over-development of seeds; and
- (o) free from cavities and fissures.

(ii) Aubergines shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety requirements as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports or requirements of the importing country

### 3. Criteria For Grade Designation: For Aubergines -

Grade designations	Grade requirements	Grade tolerances
1	2	3
Extra Class	<p>Aubergines must be of superior quality. They must be characteristic of the variety or commercial type in shape, external appearance, development and colouring. They must be free of defects, with the exception of very slight superficial defects provided they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.</p> <p>Aubergines must be uniform in colour.</p>	5 % by number or weight of aubergines not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I grade or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class I	<p>Aubergines must be of good quality. They must be characteristics of the variety or commercial type. Provided that the following do not amount to defect if they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package:-</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• slight defects of shape;</li> <li>• slight discolorations at the base;</li> <li>• slight bruising and/or slight healed cracks provided they do not cover more than 2 sq. cm.</li> </ul> <p>The defects must not affect the flesh of the fruit.</p>	10 % by number or weight of aubergines not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.

Class II	<p>This class includes aubergines which do not qualify for inclusion in the higher classes but satisfy the minimum requirements: Provided that the following do not amount to defect, namely:-</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Slight defects of shape;</li> <li>• Slight dis-colouration at the base;</li> <li>• Slight bruising and/or slight healed cracks or sun-scorched provided they do not cover more than 4 sq. cm.</li> <li>• Slight dry superficial defect provided they do not cover more than 4 sq.cm.</li> </ul> <p>The defects must not affect the flesh of the fruit</p>	10 % by number or weight of aubergines not satisfying the requirements of the grade, but meeting minimum requirements.
----------	---	--

#### 4. Other Requirements:

The aubergines must have been carefully picked and have reached an appropriate degree of development and display satisfactory maturity in accordance with criteria proper to the variety and to the area in which they are grown. The development and condition of the aubergines must be such as to enable them;

- to withstand transport and handling, and
- to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

The content of each package must be uniform and contain only aubergines of the same origin, variety, quality, size, same degree of maturity and development.

Elongated aubergines packed in the same package must be sufficiently uniform as regards the length.

It shall be marked on the package according to the colour of the aubergines packed inside, namely :-

- Violet
- Purple
- Green

- Striped
- White

It shall be marked on the package, according to the shape of the aubergines packed, namely :-

- Small Globus aubergines ;
- Elongated aubergines;
- Globus aubergines;

#### 5. Provision Concerning Sizing:

**(A) Sizing of the aubergines shall be determined either based on the maximum diameter of the equatorial section on the longitudinal axis.**

- or by weight.

(a) Sizing by diameter: The minimum diameter shall be 20 mm for small globus aubergines, 35 mm for elongated aubergines and 75 mm for globus aubergines .

The difference between the smallest and largest aubergines in the same package must not exceed:-

- 5 mm for small globus aubergines;
- 20 mm for elongated aubergines;
- 25 mm for globus aubergines.

(b) For sizing by weight, the minimum weight is fixed at 50 grams. The following scale must be complied with:

Up to 100 grams with a maximum difference of 20 grams between the smallest and largest aubergines in the same package;

- 100 to 300 grams with a maximum difference of 50 grams between the smallest and largest aubergines in the same package;
- 300 to 500 grams with a maximum difference of 75 grams between the smallest and largest aubergines in the same package;
- above 500 grams with a maximum difference of 200 grams between the smallest and largest aubergines in the same package.

Compliance with the sizing scale is compulsory for extra class. In addition, elongated aubergines must have a minimum length, excluding peduncle, of 80 mm.

**(B). Size tolerances:**

For all classes: 10% by number or weight of aubergines not satisfying requirements of the size code.

**Schedule-XLIX**

**GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF CABBAGE**

1. Cabbage shall be obtained from varieties of *Brassica oleracea* L.var. *capitata* of family *Brassicaceae*.

**2. Minimum requirements:**

- (i) Cabbage shall be with firm compact head. It shall be.—
  - (a) fresh in appearance, turgid to relatively turgid wrapper outer leaves;
  - (b) intact and compact;
  - (c) sound;
  - (d) clean;
  - (e) well trimmed;
  - (f) free of pests affecting the general appearance of the produce;
  - (g) free of damage caused by pests, insect injury and diseases;
  - (h) free of abnormal external moisture;
  - (i) free of any foreign smell or taste;
  - (j) free from blackening, tip burning;
  - (k) free from burst head due to over maturity or growth pressure;
  - (l) free from wilting.
- (ii) They shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety requirements as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports or requirements of the importing country.

## 3. Criteria for grade designation:

Grade Designation	Grade requirements	Grade tolerances
Extra Class	<p>Cabbage must be of superior quality. They must be characteristic of the variety or commercial type.</p> <p>It must be :-</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- well formed, firm and compact,</li> <li>- uniform in colour,</li> <li>- free from any defects due to mechanical injuries, like torn leaves, bruises or other physical injuries.</li> </ul>	5 % by number or weight of Cabbage not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class I	<p>Cabbage must be of good quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type.</p> <p>The Cabbage must be :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Firm, compact,</li> <li>- have not more than 4 wrapper leaves;</li> <li>- free from defects such as blemishes, diseases, traces of frost and bruising.</li> </ul> <p>Provided that the following do not amount to defect if they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package which have</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- slight defects in shape or development;</li> <li>- slight defects in colour;</li> <li>- slight bruising not exceeding 2 sq.cm. of the surface area.</li> </ul>	10 % by number or weight of Cabbage not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class II.
Class II	<p>This grade includes Cabbage which do not qualify for inclusion in the higher grades, but satisfy the minimum requirements. The following do not amount to defect if it retains its essential characteristic as regards to general</p>	10 % by number or weight of Cabbage not satisfying the requirements of the grade but meeting with the minimum requirements and

	<p>appearance, quality, keeping quality and presentation in the package which have</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- slightly deformed,</li> <li>- yellowish in colour on outer leaves not to exceed one-tenth of the total surface area;</li> <li>- slight traces of sun scorching;</li> <li>- slight superficial damages on outer leave by frost; and</li> <li>- slight bruising not exceeding 4 sq.cm. of surface area.</li> </ul>	fit for human consumption.
--	--	----------------------------

#### 4. Other requirements:

(i) The Cabbages must have been carefully picked and have reached an appropriate degree of development and maturity in accordance with criteria proper to the variety and to the area in which they are grown. The development and condition of the Cabbage must be such as to enable them :-

- to withstand transport and handling, and
- to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

(ii) Cabbages shall be presented as-

- (a) "Well Trimmed" Cabbages with a sufficient number of leaves left on to protect the head. These leaves must be healthy. It shall be packed only in Extra class and Class-I.
- (b) It shall be marked on the package according to the colour of the Cabbage. namely:-
  - Green;
  - Dark green;
  - Blue green; and
  - Dark red or purple

#### 5. Provision Concerning Sizing:

(A) Sizing shall be determined by the weight of the Cabbage according to the Table given below, namely :-

Size Code	Weight in grams
A	Below 250
B	251-500
C	501-750
D	751-1000
E	More than 1 kg

(B) It shall be marked as Early Cabbage if the weight of the cabbage is less than 150 grams.

**(C)Size Tolerances:**

For all classes: 10% by number or weight of cabbage not satisfying requirements of the size code.

**Note :**(1) Cabbage: Head bearing plant of Brassicaceae family whose main axis is short and thick and the leaves are densely packed in to gigantic bud of head.

(2) Well trimmed : The head of the cabbage shall not have more than four wrapper leaves and stem does not extend more than 1.5 cm beyond the point of attachment of the outermost leaf.

(3) Fresh : Turgid to relatively turgid wrapper leaves.

(4) Wilting: Withering of wrapper and outer leaves due to loss of turgidity.

(5) Burst head: Opening of head as a result of over maturity or growth pressure.

(6) Tip burn: Browning /blackening of the leaf margin injuries of the cabbage head.

**SCHEDULE-L****GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF SNAKE GOURD OR SERPENT GOURD**

1. Snake gourd or serpent gourd shall be obtained from varieties (cultivars) of *Trichosanthes cucumerina L.* of family *Cucurbitaceae*.

**2. Minimum requirements:**

(i) Snake gourd shall be:-

- (a) whole;
- (b) firm;
- (c) intact;
- (d) fresh in appearance;
- (e) properly trimmed (at least with 3 cm long stalk beyond the shoulder of the fruit)
- (f) sound with characteristics shape of the variety, produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption is excluded;
- (g) clean, free of any visible foreign matter, stains and dust;
- (h) free from bruising or extensive healed overcuts;
- (i) free from damage caused by pest or diseases;
- (j) free from abnormal external moisture, excluding condensation following removal from cold storage;
- (k) free from foreign smell and/or taste;
- (l) free from signs of internal shriveling or dehydration or water-soaking;
- (m) free from damage caused by low temperature or high temperature or frost;
- (n) free from artificial colour and bleaching;
- (o) free from hard seeds ,over-ripeness of seeds inside;
- (p) free from hard seed, free from grittiness of skin;
- (q) free from fissures, cavities on the surface;

- (r) free from flower;
- (s) free from crookedness in shape;
- (t) free from internal blackening of flesh, and
- (u) free from pests affecting the general appearance of the produce.

(ii) Snake gourd or serpent gourd shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety requirements as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports or requirements of the importing country.

**3. Criteria for grade designation:**

Grade designations	Grade requirements	Grade tolerances
1	2	3
Extra class	<p>Snake Gourd or serpent gourd must be of superior quality. They must be characteristic of the variety or commercial type in shape, external appearance, development and colour. They must be free of defects, with the exception of very slight superficial defects provided they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package. Snake gourd must be uniform in colour. They must be:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- well developed;</li> <li>- well shaped;</li> <li>- have a typical colour for the variety; and</li> <li>- free of defects including all deformation.</li> </ul>	5% of the number or weight of snake gourd not satisfying requirements of the grade, but meeting those of Class I grade or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class I	<p>Snake gourd or serpent gourd must be of good quality. They must be characteristic of the variety or commercial type. They must be -</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- reasonably developed;</li> <li>- reasonably well shaped</li> </ul> <p>(maximum height of the arc: 10 mm per 10 cm of the length of Snake Gourd)</p> <p>The following do not amount to defect if they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package which have -</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a slight deformation,</li> <li>- a slight defect in colour; and</li> <li>- slight skin blemishes due to rubbing and handling or low temperatures not exceeding 5 percent of the total surface area, provided that such blemishes have healed and do not affect the keeping quality.</li> </ul> <p>The defect must not affect the flesh.</p>	10 % of the number or weight, of snake gourd not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.

Class II	<p>This class includes snake gourd which do not qualify for inclusion in the higher classes but satisfy the minimum requirements. The following do not amount to defect if the Snake Gourd/Serpent Gourd retain their essential characteristics as regards the quality, keeping quality and presentation which have -</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- deformation other than serious seed development;</li> <li>- defects in colour up to twentieth part of the surface;</li> <li>- but does not include snake gourd grown under protection, considerable defects in colour in the affected part;</li> <li>- healed cracks provided not affecting the flesh;</li> <li>- slight damage caused by rubbing and handling not exceeding 5 percent of the total surface area, provided that does not seriously affect the keeping quality and appearance.</li> </ul> <p>Provided that the defect has not affect the flesh and the ribs.</p> <p>Crooked snake gourds are allowed only if they have no more than slight defects in colour and have no defects of deformation other than crookedness.</p> <p>Slightly crooked snake gourds have a maximum height of the arc of 15 mm per 10 cm of length of the snake gourd.</p>	10 % by number or weight of snake gourd not satisfying the requirements of the grade, but meeting the minimum requirements.
----------	--	---

#### 4. Other requirements:

- (i) Snake gourd must have been carefully picked and have reached an appropriate degree of development and display satisfactory maturity in accordance with criteria proper to the variety and to the area in which they are grown. The development and condition of the snake gourd or serpent gourd must be such as to enable them;
  - to withstand transport and handling, and
  - to arrive in satisfactory condition at the place of destination.
- (ii) In case of "Extra Class" and "Class-I", the content of each package must be uniform and contain only snake gourd of the same origin, variety, quality, size, same degree of development and maturity.
- (iii) Snake gourd must be packed sufficiently tightly in "Extra Class" as to avoid damage during transport.

- (iv) In case of short "snake gourd", it shall be marked on the package "Early snake gourd"
- (v) Crooked snake gourd having a greater arc than 15 mm per 10 cm length of the Snake Gourd must be packed separately and marked "crooked snake gourd" on the package.
- (vi) It shall be marked on the package according to the colour of the snake gourd-
  - "Green", if the green colour is more than 90% of the surface area; and
  - "White", if the white colour is more than 75% of the total surface area.

### 5. Provision Concerning Sizing:

(A) Sizing shall be determined by the length of the snake gourd according to the Table given below, namely :-

Table

Size code	Length in cm (without peduncle)
A	Up to 30
B	31-45
C	46-60
D	61-75
E	76-90
F	91 and above

#### (B) Size tolerances:

For all classes: 10% by number or weight of snake gourd not satisfying requirements of the size code.

[F. No. 18011/7/2008-M-II]

RAJENDRA KUMAR TIWARI, Jt. Secy. (Agricultural Marketing)

Note.—(i) The principal rules were published in the Gazette of India, Part II, Section 3, Sub-section (i), vide number G.S.R. 220(E), dated 26th June, 2004 and were last amended vide number G.S.R. 186(E), dated 12th March, 2010.